



CORTE RUGOLIN

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.

“Monte Danieli”



Punta di diamante della produzione aziendale, questo Amarone è ottenuto dalla selezione delle migliori uve di un piccolo *cru* dall'eccellente esposizione, messe ad appassire per circa tre mesi: si ottiene quindi un vino dal colore rosso granato e con un intenso profumo di frutta cotta, prugne secche, amarene sotto spirito, tabacco e spezie varie tra cui lo zenzero. Stappare qualche ora prima della mescita e servire a 18-20°.

Nome: Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.

Grado Alcolico: 16%

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, altri vitigni autoctoni (Molinara, Dindarella, Croatina)

Origine: località Castelrotto (comune di San Pietro in Cariano)

Vendemmia: a mano, da metà settembre

Appassimento: tre mesi in appositi *plateaux* a temperatura naturale e con ventilazione forzata

Fermentazione: cinquanta giorni con macerazione sulle bucce

Affinamento: trentasei mesi in barrique e tonneaux, sei mesi in bottiglia

Abbinamenti: arrostiti e brasati, formaggi a pasta dura

Formato: 750 ml, 1500 ml