



CORTE RUGOLIN

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.**  
*“Monte Danieli”*  
**RISERVA**



Punta di diamante della produzione aziendale, questo Amarone Riserva 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 miscita e servire a 18-20°.

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

**Grado Alcolico:** 16%

**Uvaggio:** Corvina, Corvinone, Rondinella, altri vitigni autoctoni (Molinara, 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 lunga stagionatura

**Formato:** 750 ml, 1500 ml