

CR

CORTE RUGOLIN

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

“Crosara de le Strie”



Ottenuto dalla selezione delle migliori uve autoctone messe ad appassire per tre mesi, come nell'antica tradizione della Valpolicella. Si presenta con un colore rosso granato, un sapore pieno, asciutto e vellutato e intensi profumi di amarena sotto spirito, frutti di bosco e spezie. Stappare qualche ora prima della mescita e servire a 18-20°.

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

Grado Alcolico: 15,5%

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

Origine: Marano di Valpolicella, Sant’Ambrogio di Valpolicella, 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: ventiquattro mesi in barrique, tonneaux e botti; sei mesi in bottiglia

Formato: 750 ml