

BERTANI®



AMARONE CLASSICO

Amarone della Valpolicella Classico Doc

Un vino senza tempo.

Zona di produzione

Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar.

Terreni Calcarei e basaltici.

Vitigni 80% Corvina Veronese, 20% Rondinella.

Metodo di produzione

Metodo tradizionale naturale. Messa a riposo sulle arèle (tradizionali graticci in canna di bambù): 120 giorni. Pigiatura nei primi giorni di gennaio. Affinamento per 6-7 anni in botti di rovere di Slavonia, 60 hl.

Stile Vino identitario con personalità e riconoscibilità.

Un Amarone peculiare dallo stile classico, dove l'eleganza prevale sempre sulla potenza. Complesso, bilanciato ed armonico. Vino con una inestimabile e straordinaria longevità. Colore rosso intenso, con sfumature granato. Spiccano al naso le note tipiche di prugna, di ciliegia e di marasca alle quali segue una grande varietà di toni: di frutta secca, foglia di tè, liquirizia e spezie. Al palato, sentori di frutta a bacca rossa, addolciti da morbide note di vaniglia, in perfetto equilibrio con acidità e note tanniche.

Abbinamenti Consigliati

Si può abbinare a carni rosse, a cacciagione e a formaggi stagionati ma è anche un perfetto compagno alla fine del pasto e nella meditazione.

0,75 l. - 1,5 l. - 3 l.