

BERTANI®



AMARONE DELLA VALPANTENA

Amarone della Valpolicella Valpantena Docg

Modernamente tipico.

La versione giovane dell'Amarone di Casa Bertani dalla Valpantena.

Zona di produzione

Vigneti della Valpantena.

Terreni

Marno-calcarei versante est. Argilloso-calcarei versante ovest della valle.

Vitigni

80% Corvina Veronese, 20% Rondinella.

Metodo di produzione

Appassimento nei fruttai della cantina di Grezzana.

Fermentazione con lunga macerazione sulle bucce per estrarre le note fruttate. Affinamento: Rovere di Slavonia e barrique per circa 24 mesi.

Stile

Amarone moderno, equilibrato ed elegante con note fruttate di ciliegia e mora, suadenti note speziate tipiche della Valpantena.

Palato morbido, setoso, cremoso.

Abbinamenti Consigliati

Vino corposo che richiede abbinamenti con piatti ricchi, formaggi stagionati e carni dai sapori intensi.

0,375 l. - 0,75 l. - 1,5 l.