

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. CLASSICO 2021



DESCRIZIONE

Produttore: Azienda Agricola La Marega

Area di produzione: Fumane (VR)

Vitigno: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%

Gradazione alcolica: 17%

Affinamento: Circa 30 mesi in tonneaux, almeno 12 mesi in bottiglia prima della messa in vendita

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granato. Al naso note di ciliegia matura sotto spirito e composta di mirtilli, accompagnate da sentori di violetta, caffè tostato, cuoio e corteccia. Con l'ossigenazione emergono sfumature di rosmarino, ginepro, rabarbaro e china, accompagnati da una raffinata nota di pepe nero. Al palato è pieno ed avvolgente: il sorso è morbido sostenuto da tannini maturi e perfettamente integrati che donano equilibrio e profondità. Le note fruttate progressivamente lasciano spazio a una sorprendente freschezza che richiama l'arancia sanguinella, capace di allungare le note balsamiche e amare di china e rabarbaro. Il finale è lungo, armonioso e persistente.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Ideale con piatti strutturati a base di carne, brasati, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati ed erborinati. Vino da meditazione.