

Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2020 0,75 L



Sorry, this entry is only available in Italian. For the sake of viewer convenience, the content is shown below in the alternative language. You may click the link to switch the active language.

DESCRIZIONE

Produttore: Cavedini

Area di produzione: Vallata di Marcellise (VR)

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati

Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Croatina, Oseleta

Gradazione alcolica:

Affinamento: In tonneaux di rovere francese per 24 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Al naso sentori di confettura di ciliegia e prugna matura con aromi speziati di pepe, liquirizia e cioccolato. Al palato intenso, avvolgente ed equilibrato. Corpo robusto e persistente

Temperatura di servizio: 16-18°C

ABBINAMENTI

Si consiglia:

- **Carni:**

Perfetto con carni rosse come brasati, stracotti e arrosto di vitello

- **Selvaggina:**

Abbina bene con carni di cacciagione come cervo e cinghiale, sia a pelo che a piuma

- **Primi Piatti:**

Gustoso in abbinamento a risotti all'Amarone, anche con salsiccia, o a primi piatti a base di cacciagione, come i bigoli al ragù d'anatra

- **Formaggi:**

Ideale con formaggi stagionati e ricchi, come Parmigiano Reggiano, Grana Padano, o erborinati come il Gorgonzola

- **Dolci:**

Una scelta eccellente per chiudere il pasto con cioccolato fondente, tartufi dolci o torte morbide al cacao

- **Piatti Regionali:**

La Pastissada de Caval, specialità veronese a base di carne di cavallo, è un abbinamento locale consigliato

