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

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