San Michele

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

CLASSICO

UVAGGIO
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta.

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella Classica.

TECNICA DI VINIFICAZIONE
Appassimento delle uve per circa 4 mesi.
Fermentazione parte in acciaio e parte in tini di rovere.

AFFINAMENTO
Primo passaggio in barrique e tonneau per 24 mesi.
Prosegue poi l'affinamento in botti grandi da 50 hl.

IMBOTTIGLIAMENTO
Dopo circa 48 mesi dalla fermentazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: limpido, rosso rubino intenso con riflessi granati.
Profumo: aroma intenso, profumato di spezie, confettura di ciliegie, frutta a bacca rossa.
Gusto: intenso e molto persistente, vellutato di ampia struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20°C.

ABBINAMENTI
Ottimo con selvaggina da pelo o nobile da piuma, "pastissada"di cavallo, brasati, arrosti, formaggi stagionati o piccanti, risotto all'Amarone. Rimane comunque un grande vino da meditazione.

www.vinisanmichele.com