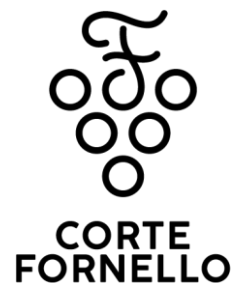




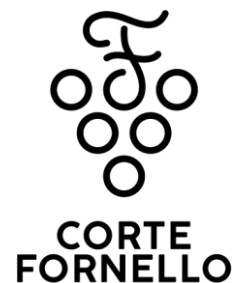
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico



Tipo di terreno	Argilloso, ricco di tufo.
Varietà di uva	Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone.
Raccolta	Da inizio Ottobre.
Resa per Ettaro	30 HL
Vinificazione	Lungo periodo di appassimento naturale. Pigiatura intorno a Gennaio seguita da una lenta fermentazione. Affinamento in botti di rovere per 3/4 anni.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Rosso rubino scuro intenso.
Aroma	Intenso e caldo con note di prugne mature e ciliegia.
Note di degustazione	Armonico al palato, speziato con note di frutta matura, prevale la ciliegia sotto spirito.
Abbinamenti	Selvaggina, carne brasata, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18°C
Grado Alcolico	16,5% vol.



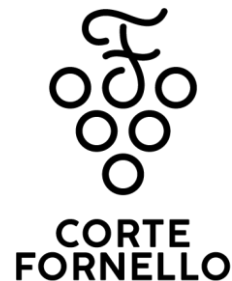
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico



Type of soil	Clayey, rich in tuff.
Grape variety	Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone
Harvest	From the beginning of October
Yield per Hectare	30 HL
Vinification	Long period of natural drying. Pressing around January followed by a slow fermentation. Ageing in oak barrels for 3/4 years.
Country of origin	Produced and bottled in Italy
Colour	Dark intense ruby red.
Aroma	Intense and warm with notes of ripe plums and cherries.
Tasting notes	Hermonious on the palate, spicy with notes of ripe fruit, cherries in alcohol prevails..
Serving suggestion	Game, braised, meat, mature cheeses.
Serving temperature	18°C
Alcohol by volume	16,5% vol.
Nutritional values	Under preparation
	Contains sulphites



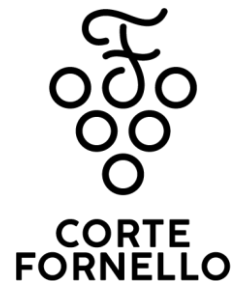
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico



Bodenbeschaffenheit	Lehmig, tuffhaltig.
Rebsorten	Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone
Traubenlese	Ab Anfang Oktober.
Ertrag pro Hektar	30 HL
Weinbereitung	Die Trauben werden über Monate luftgetrocknet und im Januar erst gepresst. Dann erfolgt eine langsame Gärung und ein 3- bis 4-jähriger Ausbau in Eichenfässern.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Dunkles, intensives Rubinrot.
Nase	Intensives, warmes Bouquet mit Noten von reifen Pflaumen und Kirschen,
Gaumen	Am Gaumen harmonisch und würzig mit Noten von reifen Früchten, wobei Noten von in Alkohol eingelegten Kirschen überwiegen.
Passt gut zu	Wild, Schmorbraten und gereiftem Käse.
Serviertemperatur	18°C
Alkoholgehalt	16,5% vol.



Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico



Tipo di terreno	Arcilloso, rico en tobas.
Variedades de uvas	Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone.
Recogida	Desde inicios de Octubre.
Cosecha por hectárea	30 HL
Vinificación	Largo periodo de secado natural. Prensado hacia enero seguido de una fermentación lenta. Maduración en barricas de roble durante 3/4 años.
País de origen	Producido y envasado en Italia.
Color	Rojo rubí oscuro intenso.
Aroma	Intenso y cálido con notas de ciruelas y cerezas maduras
Notas de cata	Armonioso en boca, especiado con notas de fruta madura, predomina la cereza en espíritu.
Maridajes	Carnes de caza, carnes estofadas, quesos curados.
Temperatura de consumo	18°C
Graduación Alcohólica	16,5% vol.