

VINHO TINTO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG VINI DEI CARDINALI

País de Origem	Itália
Região	Colinas de Vapolicella, província de Verona
Produtor	Bosco
Safra	2016
Castas	Corvina Rondinella Molinara
Temp. Serviço	15 a 17°C
Guarda	15 Anos
Harmonização	Carnes vermelhas Carnes de caça como javali e cordeiro
Análises	Álcool: 15,16% Acidez: 4,73 g/l Açúcares totais: 4,10 g/l
Barrica	28 meses em barris de carvalho esloveno de 35Hl
Vinificação	Método de secagem das uvas por cem dias (apassimento) em 'Fruttaio', 20 dias de fermentação em temperatura controlada.

Notas de Prova

Este vinho possui cor granada intensa, com aromas típicos do Amarone como a baga vermelha, frutas compotadas. Na boca é potente e estruturado, com taninos elegantes e final longo.



Cód. 24567