



SECOLI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA DOCG

TIPO DE UVA:
RONDINELLA, MOLINARA, CORVINA

CONTENIDO DE ALCOHOL:
14.5%

NOTAS DE SABOR:

AMARONE TIENE UN SABOR AUDAZ, CON UN PALADAR MEDIO RICO Y SEDOSO. TIENE NOTAS DE CIRUELAS CONFITADAS, CEREZAS, TABACO Y CAFÉ TOSTADO, SEGUIDAS DE UN FINAL LARGO Y PERSISTENTE A CHOCOLATE.

MARIDAJE:

CARNES ROJAS, CAZA Y RICOS QUESOS. TAMBIÉN ES EL VINO PERFECTO PARA DESPUÉS DE CENAR. PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS, ABRA EL VINO 30 MINUTOS ANTES DE BEBERLO PARA PERMITIR QUE RESPIRE.

MAS INFORMACION:

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA SE ELABORA CON EL MÉTODO “APPASSIMENTO” (SECADO DE LA UVA). TRADICIONALMENTE SE ENVEJECE EN MADERA Y LUEGO SE EMBOTELLA DURANTE AL MENOS 6 MESES ANTES DE SU LANZAMIENTO.

