



Premi e Recensioni

2017

- Gold Medal CWSA China Competition

2018

- Cwsa 2022
- American Wine Awards 2022

Amarone "Bronze" DOCG

Uve

80% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 5% Rondinella dala Tenuta Badin

Area di Produzione

Zone collinari della Valpolicella.

Vinificazione

Appassimento delle uve su graticci per 2-3 mesi. Pigiatura e macerazione prolungata con fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in botti per almeno un anno. Successivo affinamento in bottiglia 3 mesi.

Gradazione alcolica

Circa 15,00 % vol.

Caratteristiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: complesso con sentori di confettura di prugne e balsamico.

Sapore: corpo robusto e armonico, spiccano lievi note di confettura di more, ribes nero e cioccolato.

Abbinamenti

Ideale con piatti dal sapore deciso, quali arrostiti di carne rossa, brasati, cacciagione, carni ai ferri, formaggi molto stagionati e piccanti.

Servire alla temperatura: 18 - 20 °C.