



**Amarone della Valpolicella
Classico Riserva DOCG 2008**

Granato intenso, luminoso. Al naso spicca a lungo la ciliegia matura, poi seguono note di frutti di bosco (more) e fiori, segue il tabacco dolce e spezie come il pepe e la cannella. Al palato è potente, ampio, pieno, pur conservando un' incredibile bevibilità, note balsamiche che incorniciano tannini setosi. Finale che richiama un immediato, quanto perentorio, secondo sorso.

Indicazioni:

Dell'Annata 2008 sono state Prodote 7940 bottiglie e 300 Magnum.

Circa 2000 sono quelle destinate al mercato italiano.

Abbinamenti:

Vino da meditazione; la scuola Classica dell'abbinamento suggerisce i piatti di Selvaggina e i formaggi erborinati e/o stagionati, ma l'eleganza del vino invita a sperimentare accostamenti più estremi e sperimentali.



**DETTAGLI
PRODOTTO:**

| | |
|--------------------------|---|
| Tipologia: | Vini Rossi |
| Colore: | Rosso |
| Uvaggio: | Corvina (62%), Corvinone (25%), Rondinella (5%), Oseleta (8%). |
| Gradazione: | 15,65 % Vol. |
| Nazione: | Italia |
| Regione: | Veneto |
| Denominazione: | Amarone della Valpolicella Classico DOCG Riserva |
| Formato: | 75 cl. 150 cl. (Magnum) |
| Consumo: | Potenziale di invecchiamento 15/ 20 anni |
| Temperatura di servizio: | 16° C nel Calice. |
| Premi e riconoscimenti: | 3 Bicchieri Gambero Rosso 2019; 5 Grappoli Bibenda 2019; 4 Viti AIS |



2019.