



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "Corno Marani"

Amarone elegante e di carattere dal colore rosso intenso tendente al granato. Le caratteristiche organolettiche suscitano impressioni di amarene passite, cioccolato, e frutta matura. È un rosso strutturato ed importante, con una grande complessità e ben bilanciato con morbidi tannini. Ideale con piatti robusti carni grigliate, formaggi ben stagionati e cioccolato fondente.



### Area di Produzione

Corno Marani Tregnago terreno collinare argilloso, ricco di sali minerali. Esposizione est-ovest.



### Sistema di allevamento

Guyot con 4800 ceppi per ettaro, con viti di 15 anni.



### Vitigni

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Croatina.



### Vinificazione

Appassimento delle uve in fruttai per 5 mesi, fermentazione a temperatura controllata.



### Affinamento

Affinamento in barrique di rovere francese per 12-14 mesi.



### Colore

Rosso rubino intenso, con riflessi granati.



### Profumo

Confettura di frutti rossi, spezie e tabacco.



### Sapore

Vino intenso, corposo, morbido e vellutato.



**Temperatura di servizio** 18/20 °C.



**Tipologia di bicchiere** Gran Ballon.



**Formato** 0,75L.



### Suggerimenti

Conservare in luogo fresco lontana da fonti di luce, bottiglia preferibilmente coricata.



### Dati analitici

**Grado alcolico:** 15% - **Acidità Totale:** 6 g/L

**Zuccheri Residui:** 6 g/L - **Estratto secco:** 39 g/L