



*Società Agricola Sartori Rino  
di Sartori C. e G. s.s.*

## **AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO 2014**



L'Amarone della Valpolicella Classico di Rino Sartori è un vino a Denominazione di Origine Controllata ottenuto dagli uvaggi tipici quali: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara. Le uve, provenienti dalla zona classica della Valpolicella vengono raccolte a mano e appassite in fruttai per circa 3/4 mesi a seconda delle indicazioni del consorzio tutela vini, il quale di anno in anno ne indica il periodo migliore per la pigiatura; ottenendo così una naturale concentrazione delle loro caratteristiche organolettiche. Dopo la loro pigiatura segue una fermentazione a freddo di circa 20 giorni; in seguito la fermentazione alcolica accompagnata da frequenti rimontaggi.

L'Amarone della Valpolicella Classico si presenta di colore rosso granato molto carico. Profumi fruttati di marmellate di ciliegia e more con sfumature di frutta sotto spirito caratterizzano questo grande vino. Di peculiare importanza la complessità degli aromi in un palato morbido, pieno con una elegante e robusta struttura.

E' ideale con piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati abbinati a mostarde. Si serve a temperatura ambiente. Si consigliano bicchieri di cristallo molto ampi, stappare un po' prima oppure ossigenare in un apposito decanter, per far meglio emergere i profumi fruttati e speziati.

Gradazione alcolica 15%