

Amarone Giuseppe Campagnola D.O.C. Amarone della Valpolicella Classico

Włochy, Veneto



Opis wina: Grona zbierane ręcznie z krzaków o niskiej wydajności a następnie podsuszane powietrzem przez około 4 miesiące na bambusowych matach aż utracą minimum 35%-40% wagi. Po zakończonym procesie fermentacji wino 60/40% starzone jest 24 miesiące w beczkach z dębu Słoweńskiego i Francuskiego a następnie minimum 6 miesięcy w butelkach. Wino o pięknym głębokim rubinowym kolorze z fioletowymi refleksami. W bukietcie dominują śliwki i maliny z nutą powideł. W smaku wyczuwalne figi, tytoń, dojrzałe czarne i czerwone owoce z nutą wanilii. Doskonale zbilansowane o pięknym długim finiszu. Idealne do dziczyzny, czerwonych mięs i dojrzałych, ostrych serów.

Typ: czerwone, wytrawne

