



Uvaggio •
GRAPE
VARIETIES:

Corvina,
Corvinone,
Molinara,
Rondinella



Amarone della Valpolicella

D.O.C.G.



Affinamento •

VINIFICATION AND MATURATION:

Appassimento di 100 giorni delle migliori uve,
affinamento in tonneau per 36 mesi

*Drying of the best grapes for 100 days, vinification
and aging in tonneau barrels for over 36 months*



Note degustative •

TASTING NOTES:



Colore • LOOK:

Rosso intenso tendente al granato

Intense red tending towards garnet



Olfatto • NOSE:

Profumi di confettura di ciliegie, fresche
note balsamiche e agrumate di tamarindo
e chinotto. La pungenza appena
accennata di pepe nero e liquirizia fa da
contrappunto alla dolcezza di anice e
chiodi di garofano. Un profilo olfattivo
ampio, intenso

*Notes of cherry jam, fresh balsamic and citric
notes of tamarind and chinotto. The barely
perceptible tang of black pepper and liquorice
counteracts the sweeter notes of aniseed and
clove. A truly broad, intense bouquet*



Aroma • PALATE:

L'espressione più completa della tecnica
dell'appassimento, così strutturato
da volerlo quasi addentare. Velluto in
bottiglia, grande freschezza e sapidità,
trionfo verticale di sensazioni

*The highest level of appassimento-drying
process.*

*Bottled velvet bursting with freshness and
sapidity. A vertical triumph of sensations*