



**Uvaggio •
REBSORTEN:**

Corvina,
Corvinone,
Molinara,
Rondinella



Amarone della Valpolicella

D.O.C.G.



Affinamento • VEREDELUNG:

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

*Trocknung der besten Trauben für 100 Tage,
Ausbau in Tonneaux für 36 Monate*



**Note degustative •
GESCHMACKSNOTEN:**

Colore • FARBE:

Rosso intenso tendente al granato

Zu Granatrot neigendes, intensives Rot



Olfatto • GERUCH:

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 e intenso

*Duft nach Kirschmarmelade, frische
balsamische und zitrische Noten von
Tamarinde und Chinotto. Der flüchtige, leicht
scharfe Geschmack von schwarzem Pfeffer
und Lakritz bildet den Kontrast zur Süße
von Anis und Gewürznelken. Eine weites,
intensives Geruchsprofil. Königlich*



Aroma • AROMA:

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

*Der vollständigste Ausdruck der
Trocknungstechnik, so strukturiert, dass
man am liebsten hineinbeißen wollen würde.
Samt in der Flasche, große Frische und
Schmackhaftigkeit. Ein vertikaler Triumph
der Empfindungen*