

A MARONE
V DELLA
ALPOLICELLA DOCG
"SARTORI"



SARTORI
DI VERONA



Veneto



Italy's Wine



V **AMARONE DELLA**
ALPOLICELLA DOCG
“SARTORI”

Tipo de Vino: Tinto

Uvas: 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Cabernet

Clasificación: DOCG

Área de producción: Verona.

Color: En la copa revela un hermoso color rojo intenso con reflexos granate, muy a menudo.

Aroma: Se caracteriza por un excelente aroma, donde se expresan la fuerza del alcohol y la dulzura de las uvas pasas, y también agradables toques de especias y frutas del suelo del bosque.

Sabor: En boca es muy envolvente, lleno, cálido y austero, pero también agradable, con un final largo y aterciopelado y ligeramente dulce.

Maridaje: Este vino precioso acompaña y, obviamente, prefiere los cursos importantes, platos de carnes rojas a la parrilla o guisos, platos de juego, pero también quesos picantes y envejecidos con un sabor fuerte.

Temperatura de Servicio: 18 °C.

Contenido alcohólico: 15%

Notas: Las uvas cuidadosamente seleccionadas en el viñedo e recogidos en cajas pequeñas se marchitan para alrededor de 3 - 4 meses en habitaciones secas y bien ventiladas. Al logro del grado ideal de marchitar se prensan y se dejan fermentar en tanques de acero termo acondicionados.

Empezado la fermentación esto dura unos 30 días para permitir el desarrollo total de la alta gradación del vino. Tras una primera evolución en hormigón durante unos meses, por lo que permitir que se lleve a cabo la fermentación maloláctica - el afinamiento comienza en barricas de roble mediano y grande para unos 3 años. Después del embotellado, el vino reposa durante mínimo 6 meses en botella.