

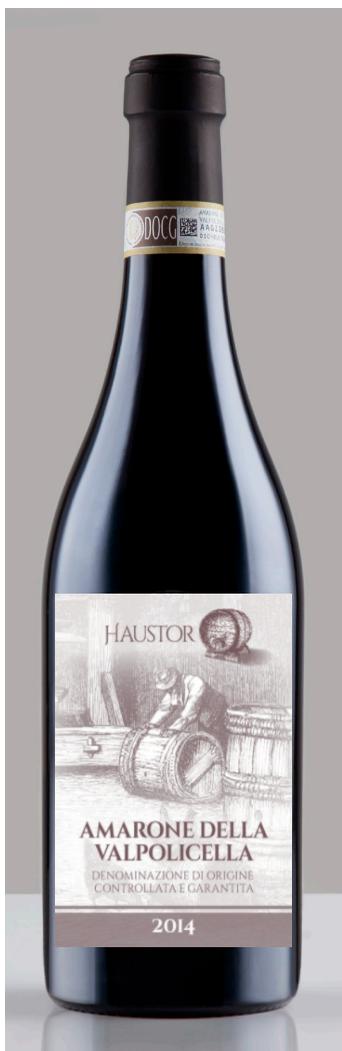
AMARONE DELLA VALPOLICELLA HAUSTOR

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

RED WINE / VINO ROSSO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml



Grapes: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Harvest: The integrity of the bunches at the time of crushing is safeguarded with the use of manual and mechanical techniques.

Vinification and Refinement: The grapes of this Amarone have been dried for around 120 days and the wine is aged for at least 18 months.

Tasting Notes: It has an intense garnet red colour and a persistent bouquet with hints of bitter cherries, prunes and sweet spices. Full-bodied and rich with velvety tannins.

Food Pairing: It is perfect with game, braised meats or mature cheeses.

Suggested Serving temperature: 17°-19° C.

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Vendemmia: L'integrità dei grappoli al momento della pigiatura è salvaguardata con l'utilizzo di tecniche tradizionali manuali e meccaniche.

Vinificazione e Affinamento: Questo vino, le cui uve trascorrono circa 120 giorni ad appassire, viene invecchiato per almeno 18 mesi.

Note degustative: Colore rosso granato denso e compatto. Ha profumi persistenti di prugne secche, amarene sotto spirito e spezie dolci.

Struttura morbida ma decisa ed una elegante tannicità.

Abbinamenti: Si abbina bene a selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 17-19°C