



Amarone della valpolicella DOCG

Plongez dans l'élégance italienne avec l'Amarone, un vin rouge exceptionnel de Vérone, au cœur du Valpolicella. Cette bouteille incarne l'art de vivre italien avec sa robe grenat profonde et sa saveur riche et corsée, sublimée par des tanins fins.

Ce vin est issu de grappes récoltées à la main en septembre, séchées naturellement pendant 9 jours.

Il vieillit ensuite pendant 3 ans en fûts de chêne et repose en bouteille pendant 9 mois de plus pour atteindre sa pleine maturité.

L'Amarone, c'est bien plus qu'un vin, c'est une expérience, une tradition et une passion italiennes.

Découvrez-le et laissez-vous emporter par la magie de l'Italie à chaque gorgée.

Corps et élégance associés à une buvabilité surprenante, la signature de l'ancienne carrière.

Vendanges manuelles à partir de fin septembre.

Les raisins sont séchés pendant environ 3 mois.

Fermentation naturelle en cuves inox et vieillissement pendant 3/4 ans en fûts de chêne grands et anciens.

Alcool : 16,5 %

Acidité totale : 6,45 g/l

Sucre résiduel : 5,4 g/l

SO2 : 70-75 mg/l

Volume	Conditionnement	Code EAN
75 cl	6	

