




















Amarone D.O.C.G.

È un grande vino, frutto della pigiatura di uve poste a riposo nei fruttai per almeno quattro mesi. Passito rosso di grande struttura e corposità, nasce da una macerazione a freddo per un determinato lasso di tempo per poi esplodere in una fermentazione copiosa mantenendo una temperatura controllata di 24 °C. Viene affinato per tre anni in botte.



	Vitigno	Corvina, Corvinone, Rondinella
<i>Caratteristiche</i>		
	Colore	Rosso rubino intenso con riflessi granati
	Bouquet	Profumo forte e rotondo con note di frutta apassita e spezie
	Gusto	Rotondo che richiama la ciliegia e la prugna apassita
	Accostamenti	Cacciagione e piatti saporiti; ottimo anche come vino da meditazione
	Temperatura di servizio	20 - 22 °C si consiglia di scaraffare il decanter almeno un'ora prima
	Codice a barre bottiglia	
	Codice a barre cartone	
	Nr. bottiglie per cartone	6
	Nr. cartoni per pallet	76
	Nr. cartoni per strato	19
	Nr. strati per pallet	4/5
	Dimensione Cartone	26,5x18x31
	Peso cartone in Kg	8,9
	Peso pallet in Kg	710
	Bottiglia	Borgognotte Lucia
	Contenuto	750 ml
	%vol gradazione	14,5 - 15% vol
	Area di produzione	Illasi, Quinto, Mezzane di Sotto, Montorio