



AMARONE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

VITIGNI UTILIZZATI

CORVINA VERONESE, CORVINONE, RONDINELLA E MOLINARA

SOTTOSUOLO

TERRENI FERROSI SU MARNE CALCAREE

ETÀ DELLE VIGNE

15-30 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT E PERGOLA

GRADAZIONE

15% VOL

MATURAZIONE

10 MESI IN BOTTI DA 50 ETTOLITRI

ALLA VISTA

ROSSO GRANATO

ALL'OLFATTO

INTENSO ED ETereo CON PROFUMI DI AMARENE SOTTO SPIRITO

AL GUSTO

VELLUTATO, ROBUSTO ED ARMONICO

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A CARNI ARROSTO E FORMAGGI INVECCHIATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



750ml



ARTICOLO	140003
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373140856
PESO BOTTIGLIA	1,42 KG
CARTONI PER PALLET	100 (5 X 20)
EAN CARTONE	8003373140801
PESO CARTONE	8,60 KG
MISURE CARTONE	25,5 X 17 X 31,5 CM
ALTEZZA PALLET	170 CM
PESO PALLET	880 KG



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA