

Le Tenute Ca Vegar

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO FOSSA GRANARA

ROSSO DALL'ASPETTO IMPENETRABILE, COMPLESSO AL NASO CON SENSAZIONI DECISE DI PRUGNA MATURA E NOTE DI CAFFÈ. AL PALATO ELEGANZA E MAESTOSITÀ SONO TRATTI CARATTERISTICI DI QUESTO NOBILE PRODOTTO. FRUTTO DELL'ESPERIENZA E DELLA STORICITÀ DELLE TRADIZIONI VERONESI SULL'APPASSIMENTO DELLE UVE.

SI ABBINA OTTIMAMENTE CON CARNI ROSSE, ANCHE ELABORATE, FORMAGGI STAGIONATI E IDEALE COMPAGNO DEL DOPO PASTO.

VITIGNI UTILIZZATI

CORVINA VERONESE, CORVINONE, RONDINELLA E MOLINARA

SOTTOSOULO

TERRENI FERROSI SU MARNE CALCAREE

ETÀ DELLE VIGNE

15-30 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT E PERGOLA

GRADAZIONE

15% VOL

MATURAZIONE

SELEZIONE A APPASSIMENTO DEI GRAPPOLI PER CIRCA 4 MESI. INVECCHIAMENTO 12 MESI IN BOTTI DA 50 ETTOLITRI

ALLA VISTA

ROSSO GRANATO

ALL'OLFATTO

INTENSO ED ETereo CON NOTE DI AMARENE SOTTO SPIRITO

AL GUSTO

VELLUTATO, ROBUSTO ED ARMONICO

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A CARNI ARROSTO, BRASATI E FORMAGGI STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



750ml



ARTICOLO	140029
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373141150
PESO BOTTIGLIA	1,37 KG
CARTONI PER PALLET	95 (5 X 19)
EAN CARTONE	8003373141105
PESO CARTONE	8,40 KG
MISURE CARTONE	27 X 18,5 X 31 CM
ALTEZZA PALLET	175 CM
PESO PALLET	820 KG



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

Cantina di Castelnuovo del Garda
Via Palazzina, 2 - S.R. 11 - 37014 Castelnuovo del Garda (Vr) Italy - Tel.: +39 045 9816200
info@cantinacastelnuovo.com - www.cantinacastelnuovo.com