LA DAMA

Amarone della Valpolicella

CLASSICO DOCG BIO

Uvaggio: 73% Corvina, 17% Rondinella, 10% Corvinone

L'Amarone, simbolo della Valpolicella, è un rosso secco elegante, potente e longevo. Nasce da uve di vigneti con oltre 20 anni, raccolte in cassette da 6 kg e appassite per circa 100 giorni, durante i quali aromi e strutture si concentrano.
Dopo l'appassimento, le uve vengono pigiate e fermentate in tini di cemento, con una macerazione di circa 30 giorni. Segue una maturazione di 36 mesi in botti di rovere, a cui si aggiungono 12 mesi di affinamento in bottiglia, per un vino equilibrato, raffinato e complesso.

Colore: rubino intenso con riflessi granati.

Aroma: la complessità degli aromi inizia da delicati profumi floreali di peonie e rose, mutandosi in amarene sotto spirito e prugne rosse appassite. Si avvertono i chiodi di garofano, la torba e la liquirizia, che donano balsamicità e freschezza.

Struttura: il sorso è caldo, avvolgente. Il tannino vellutato, che conferisce persistenza e profondità, gioca con gli aromi balsamici, rendendo il sorso piacevole e fresco.

Abbinamenti: così intenso, richiede pietanze altrettanto saporite, come la selvaggina e i brasati.

Temperatura di servizio: 16 - 18 C°
Formato: 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA

LA DAMA Società Agricola
Via Quintarelli, 39 - 37024 NEGRAR DI VALPOLICELLA (VR) P.i.v.a. 03667360238
Tel: +39 045 6000728 Fax: +39 045 6011442 info@ladamavini.it - www.ladamavini.it