

Annaberta

Intensità, eleganza e profondità per
momenti davvero speciali.

Amarone

Della Valpolicella DOCG



16° - 18° C

15 % vol.

750 ml



Caratteristiche:

L'Amarone presenta un colore rosso intenso con riflessi granati e un bouquet ricco che richiama ciliegia, frutti di bosco e note balsamiche. Con il tempo emergono aromi complessi di frutta secca, cioccolato e leggere tostature. Al palato è corposo, morbido e vellutato, ideale per chi cerca un vino importante, capace di evolvere e sorprendere



Uve e metodo di produzione

Ottenuto da Corvina, Corvinone e Rondinella, l'Amarone nasce da una vendemmia manuale nella seconda settimana di settembre. Le uve vengono poste in cassette per un appassimento di 3-4 mesi. Dopo la diraspatura pigiatura, segue una fermentazione lenta a temperatura controllata. Il vino matura poi in barriques, tonneaux e grandi botti per circa venti mesi.



Abbinamenti Consigliati

L'Amarone è perfetto con piatti saporiti e strutturati come brasati, selvaggina e arrostiti. Si abbina magnificamente a carni rosse alla brace e formaggi stagionati. Ideale anche con preparazioni complesse come risotto all'Amarone, cinghiale in umido o polenta con formaggio fuso. Per un finale sorprendente, provarlo con cioccolato fondente.