



COLONNA DUCALE VENETO

Amarone della Valpolicella DOCG „Colonna Ducale”

Annata:	2013
Colore:	rosso rubino
Gusto:	secco
Vitigni:	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Zona:	Alta Val d'Illasi
Terreno:	Calcareo, roccioso, dolomia e basalto
Allevamento:	Pergola Veronese
Vinificazione:	prima della pigiatura, le uve stramature sono essicate per 3-4 mesi.
Afinamento:	mind. 18 Monate in Holz
Bottiglie prodotte:	k.A.
Alcool:	15,00% vol.
Zuccheri residui:	8,00 g/l
Acidità totale:	5,68 g/l

Descrizione: L'Amarone della Valpolicella DOCG è uno dei più grandi e noti vini d'Italia. Le uve dalle quali viene vinificato vengono raccolte quando sono già quasi stramature e messe ad essicare per ca. 3-4 mesi sui tradizionali graticci. Questo trattamento fa sì che le uve perdano gran parte dell'acqua contenuta e che nell'acino si concentrino aromi ed estratti.

Note di degustazione: bouquet ampio ed intenso con sentori di datteri, more, leggeri sentori speziati come tabacco, cioccolato e sottobosco; un'esplosione di gusto, morbido, fresco, con tannicità molto gradevole e finale persistente.

Abbinamenti: Fenomenale come finale di una serata fra amici. Accompagna bene piatti di cacciagione, ad es. capriolo al ginepro, cervo al bardo, carni rosse, stufati e formaggi a lunga stagionatura o fortemente aromatizzati.

Temperatura di servizio: 16-18°C



0,75l

www.colonnaduale.it

