



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Vino maturo e complesso ottenuto dalle migliori varietà di Corvina, Corvinone e Rondinella, fatte appassire per 90-110 giorni e vinificate con metodo tradizionale. Matura per lungo tempo in piccoli legni di rovere francese. Un vino suadente che rispecchia a pieno il terroir della zona di appartenenza. Adatto a piatti autunnali e invernali come brasati e stracotti ma soprattutto un vino da meditazione.

Servire a 18° - 20° in bicchieri ampi.



Nome: Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Grado alcolico: 16% vol.

Produttore: Azienda Agricola Paolo Cottini

Varietà: Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10%

Origine: Fumane (VR)

Resa: 80 Q.li/ha

Sistema di allevamento: Pergola Veronese

Vendemmia: Manuale e successivo appassimento per circa 90-110 giorni

Fermentazione: Tradizionale (circa 35 giorni)

Invecchiamento: 36 mesi in Barriques

Affinamento: 8 mesi in bottiglia

Dimensione bottiglia: 8,40 cm (D) x 31 cm (H)

Peso lordo: 1,400 Kg

Volume: 750 ml

Dimensione cartone: 32 cm (LU) x 26 cm (LA) x 18,5 (H)

Peso cartone: 8,5 Kg

Contenuto cartone: 6 bottiglie

AZIENDA AGRICOLA PAOLO COTTINI

Fumane (VR)

tel. +39 045 2233198

info@paolocottini.it | www.paolocottini.it

📍 @paolocottiniwinery

👤 Paolo Cottini