



## 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](http://www.paolocottini.it)

📍 @paolocottiniwinery

📌 Paolo Cottini