

SPADA



AMARONE della Valpolicella Classico "FIRMUS" DOCG

L'Amarone Classico "FIRMUS" e' prodotto solo con uve di vitigni autoctoni, raccolte in vigneti di proprieta situati in zona pedemontana, nel cuore della Valpolicella Classica. I sistemi di impianto sono la tradizionale "Pergola Veronese". Le uve vengono raccolte ad Ottobre, disposte su graticci in ampi ed arieggiati fruttai dove sono lasciate fino a Febbraio.



ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti della zona classico-storica della Valpolicella.



VITIGNI: Corvina Veronese 45%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara 5%.



CONTENUTO ALCOOLICO: 16 % vol.



VINIFICAZIONE: In acciaio e vetrocemento



MATURAZIONE: 3 anni in botti di rovere Francese e Slavonia da 10 e 20 Hl.



COLORE: Rosso rubino intenso.



PROFUMO: Intenso e di grande finezza, con sentori di ciliegia matura e prugna.



SAPORE: Complesso e vellutato, pieno e corposo, con tipiche caratteristiche di uva appassita



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati



BOTTIGLIA: 750 ml

