

SPADA



AMARONE della Valpolicella Classico "FIRMUS" DOCG

L'Amarone Classico "FIRMUS" dal latino "forte", "determinato" e "robusto" e' stato la prima scommessa di Francesco, che lo ha ideato volendo dare una svolta all'azienda condotta fino ad allora dal padre, Renzo (Cencio per gli amici).

Uve selezionate da sapienti ed esperte mani nelle prime settimane di vendemmia, vengono lasciate appassire per circa 3 mesi.

Altrettanto esperte mani trasformano queste pregiate uve in un vino tradizionale, ma allo stesso tempo moderno.



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: Affinamento di circa 36 mesi, parte in botti di 10/20 Hl e parte in barriques francesi.



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, cioccolato fondente.



BOTTIGLIA: 750 ml

