

SPADA



AMARONE della Valpolicella Classico "LE PALE" DOCG

L'Amarone Classico "LE PALE" 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 30%, Corvinone 40%, Rondinella 30%.



CONTENUTO ALCOOLICO: 16 % vol.



VINIFICAZIONE: In acciaio e vetrocemento.



MATURAZIONE: 24 mesi in botti di rovere Francese e Slavonia da 10 e 20 Hl.



COLORE: Rosso rubino intenso.



PROFUMO: Ciliegia matura e amarena, di grande finezza, con sentori di prugna e frutti di bosco.



SAPORE: Avvolgente e di grande equilibrio, perfettamente bilanciato tra acidita' e tannini.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.



BOTTIGLIA: 750 ml

