



CÀ DEI MAGHI



## Amarone della Valpolicella Classico DOCG

### Vigneto

Località Sant'Urbano, Comune di Fumane  
315 mslm - 45°32'35.34"N; 10°54'03.20"E

### Varietà

Corvina gentile, Corvinone,  
Rondinella e Molinara.

### Sistema di allevamento

Pergola semplice  
con un'età di 50 anni.

### Vendemmia

Manuale in piccole cassette.

### Tecnica di produzione

L'uva viene raccolta a mano la seconda  
decade di Ottobre, e pigiata a fine Gennaio.  
La fermentazione avviene in acciaio, riposa  
per cinque anni in legno grande,  
poi in acciaio fino all'imbottigliamento.

### Caratteristiche del vino

Colore rosso intenso con leggeri riflessi  
granati. Profumo intenso, note di ciliegia sotto  
spirito e spezie dolci.  
Al gusto è pieno, equilibrato, di carattere,  
molto lungo.

### Abbinamenti

Eccellente con formaggi stagionati,  
accompagna bene carni alla griglia, arrosti,  
bolliti, cioccolato amaro.

### Premi e riconoscimenti

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

**86/100**

GILBERT & GAILLARD