



“AULETE” AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



VITIGNO: Corvina, Rondinella, Molinara.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C



GRADAZIONE ALCOLICA: 15% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale con carni alla brace e primi a base di carne.



ASPETTO: Vino strutturato, gentile ed elegante. Lunga persistenza gusto olfattiva.



COLORE: Rosso rubino con riflessi granati.



PROFUMO: Al naso si presentano sentori di frutta matura, confettura, sensazioni di cacao, mallo di noce e tabacco.



GUSTO: La complessità aromatica si presenta anche in bocca, una grande rotondità data dall'importante grado alcolico. Estremamente complesso con sentori terziari importanti e un buon tannino.



VINE VARIETY: Corvina, Rondinella, Molinara.



SERVING TEMPERATURE: 18 °C



ALCOHOL CONTENT: 15% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Ideal with grilled meats and meat-based first courses.



APPEARANCE: A structured, delicate & elegant wine. Long olfactive-taste persistence.



COLOUR: Ruby red with garnet reflections.



BOUQUET: To the nose, there are notes of ripe fruit, jam, cocoa, walnut husk and tobacco.



TASTE: The aromatic complexity is also present in the mouth, a great roundness given by the important alcohol content. Extremely complex with important tertiary scents and good tannin.