



Wine
COLLECTION

**Amarone
della
Valpolicella**
DOCG

Amarone della Valpolicella DOCG

I greci producevano vino in Valpolicella anche prima dell'arrivo dei romani, il nome stesso, si pensa derivi da un mix latino e greco che significa "Valle delle cantine". La regione ha sempre goduto di una forte fama locale per i suoi vini rossi leggeri e aromatici ottenuti da uve autoctone: Corvina, Corvinone e Rondinella.

In epoca romana si produceva il vino dolce "Retico", l'attuale Recioto. Un vino dolce ed armonico, prodotto con l'appassimento dei grappoli. La trasformazione avvenne agli inizi del '900.

Perché si chiama Amarone?

La leggenda vuole che sia accaduto per caso, forse a causa di un errore o di un inverno troppo caldo. L'intero processo di fermentazione è avvenuto in una sola vasca di Recioto, trasformando una grande quantità di zucchero in alcool, dando vita ad un vino potente, vigoroso, molto tannico e amaro totalmente diverso dal Recioto.

Hanno chiamato questo vino Amarone che sta per "amaro"; rispetto al dolce Recioto si è ottenuto un vino rosso secco dal tannino robusto, deciso con una più spiccata componente amara.



TERRE DI BÒ AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Terre di Bò Amarone della Valpolicella viene imbottigliato nella zona della Valpantena da una cooperativa di viticoltori da noi selezionata.

La qualità ha raggiunto ottimi livelli grazie all'impegno e alla cura dell'intero ciclo produttivo, dove tradizione e innovazione tecnologica si fondono senza alterare le caratteristiche autentiche di questo grande vino.



REGIONE
Veneto
Verona,
Valpolicella



Amarone della Valpolicella DOCG



UVE

Corvina Veronese e Corvinone Veronese, Rondinella.



VINIFICAZIONE

I grappoli vengono raccolti a mano e rigorosamente selezionati a fine settembre. Pressatura soffice delle uve tra dicembre e gennaio, seguita da macerazione sulle bucce di 30 giorni.



AFFINAMENTO

Il 60% del vino viene affinato per 24 mesi in botti grandi di rovere, e il 40% del vino viene affinato per 18 mesi in barriques francesi nuove di rovere di Allier, quindi 6 mesi in bottiglia.



DEGUSTAZIONE

Profumo: profumo di prugne secche e ciliegie con sentori di sottobosco e funghi secchi. Nelle migliori annate domina la morbidezza, avvolgendo il palato in un abbraccio vellutato, pieno, caldo e vigoroso con tannini rotondi molto piacevoli.

Sapore: frutti rossi maturi impreziositi da cannella e vaniglia.

Più invecchia, più lascia spazio a percezioni di cuoio, tabacco conciato e caffè tostato. I profumi fruttati ricordano l'amarena, il ribes, la ciliegia e i frutti di bosco. Può raggiungere un invecchiamento di oltre 20 anni.



GRADAZIONE ALCOLICA 15% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C in calici "Bourgogne". Si consiglia di aprire la bottiglia almeno 1 ora prima del consumo.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un ottimo compagno di primi piatti a base di selvaggina, come il fagiano, noci e tartufo, l'anatra. Carne arrosto e alla griglia anche il cioccolato è un perfetto abbinamento con l'Amarone che richiama sentori di cacao.

Codice EAN | 8013345000361

IMBALLAGGIO & PALLET

BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI/ PALLET	CARTONI / STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	8,50	95	19 x 5	830
750 ml	12	17,00	55	11x 5	960



Terre di Bò



www.gamafood.com