

I QUADRETTI - AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



DESCRIZIONE

Dai vigneti più vecchi e pregiati dell'azienda, situati nel cuore della Valpolicella, si selezionano le uve migliori di ogni annata per ottenere questo prestigioso vino; detentore del posto d'onore nella produzione vinicola dell'azienda.

AFFINAMENTO

I circa tre anni di invecchiamento in piccole botti di rovere francese e dieci/dodici mesi di affinamento in bottiglia, conferiscono a questo vino un colore rosso rubino intenso, una speciale corposità e profumi che possono ricordare le spezie; ciò nonostante l'Amarone della Valpolicella "I Quadretti" mantiene i profumi e i sapori tipici di ciliegie e frutti di bosco.

ABBINAMENTI

Si esalta con secondi piatti importanti come cacciagione, brasati, carne ai ferri, salumi di ogni tipo e formaggi stagionati dal gusto deciso. Ottimo vino da meditazione. Per dare il meglio di sé, questo vino dalla forte personalità deve essere stappato con un certo anticipo. Servire ad una temperatura di circa 18°C.