



## Conte di Valle Amarone della Valpolicella DOCG Riserva

Cottini Vini

Product index: IV053

<b>Kraj / region</b>	Veneto (Włochy)
<b>Kolor</b>	Czerwone
<b>Smak</b>	Wytrawne
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75
<b>Apelacja</b>	DOCG Amarone della Valpolicella Riserva

## Description

Najwyższej klasy, majestatyczne wino z rzemieślniczej linii Conte di Vale, wyprodukowane z najbardziej wyselekcjonowanych, ręcznie zbieranych gron użytych do produkcji Amarone, z najstarszych winorośli w posiadłości. Winogrona suszone są przez okres 3 do 4 miesięcy, redukując poziom wody o ok. 35%. Efektem jest wyższe stężenie cukrów i wzmocnienie smaku. Po procesie winifikacji wino leżakuje w beczkach z dębu francuskiego przez 36 miesięcy, a następnie przez kolejne 12 miesięcy dojrzewa w butelkach w zaciszu piwnicy. Już od pierwszych chwil kusi głęboką, ciemnoczerwoną, intensywną barwą z granatowym połyskiem. Bukiet to prawdziwa feeria aromatów: od wiśni morello, przez dojrzałe w słońcu śliwki i leśne jagody, przez konfitury z jeżyn i syrop z czarnego bzu, aż po akcenty drewna

cedrowego, tytoniu, karmelu, czekolady i cynamonu. Smak powiela te doznania. Ogromna koncentracja owocu, jedwabista taniny, aromatyczny finisz...prawdziwa rozkosz dla podniebienia! Idealne do czerwonego mięsa, zwłaszcza długo pieczonego w niskiej temperaturze, lub duszonego oraz dziczyzny. Zaskakuje w połączeniu z deserami na bazie czekolady i wysokiej jakości, ciemnego kakao. Aby w pełni delektować się smakiem, należy otworzyć na co najmniej godzinę przed degustacją.