

**VARIETALES:**

Corvina 65% & Rondinella 35%

**D.O.:** Veneto

**VIÑEDO:**

Amarone della Valpolicella es una rica seco italiano vino, tinto de la región del Véneto. Se produce principalmente a partir de la uva Corvina. Amarone se caracteriza por maduros, sabores atrevidos.

**ELABORACIÓN:**

Directamente después de la cosecha, las uvas se secan al aire a través de un proceso llamado “appassimento”, lo que les permite marchitan en pasas. Esto concentra el azúcar y sabores de la uva, la producción de un vino distintivo y con cuerpo bien adaptado al envejecimiento.

**CATA:**

Vino de color rubí oscuro con ribete granate, aroma complejo y completo de preservar, pasas y violetas con toques especiados y balsámicos, rico sabor de hiervas con cuerpo equilibrado sobretodo con sabor a fruta (uvas pasas, ciruelas y frutos del bosque) con un gusto elegante y muy persistente de almendras tostadas.

