AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Vino fermo / *Still Wine*

VINI dei CARDINALI

SCHEDA TECNICA / *TECHNICAL SHEET*

PROVENIENZA *PRODUCTION AREA*	Colline della Valpolicella in provincia di Verona *Colline della Valpolicella, Province of Verona*
VITIGNO *VARIETAL*	Corvina, Rondinella, Molinara *Corvina, Rondinella, Molinara*

CARATTERISTICHE / *FEATURES*

COLORE *COLOUR*	Colore rosso intenso con riflessi tendenti al granato *Deep ruby colour, with garnet shadows*
PROFUMO *BOUQUET*	Confettura di frutta rossa con note balsamiche e tostate *Aromas of mature red fruits, with balsamic and spicy notes*
SAPORE *TASTE*	Caldo e avvolgente con sentori fruttati, note di caffè e cacao *Warm and elegant, with fruit, coffee and cacao aromas*
ABBINAMENTI GASTRONOMICI *PAIRINGS FOOD*	Ideale con la cacciagione, con le carni rossi grigliate o arrosto, con formaggi saporiti e leggermente piccanti *Pairs with game, grilled red and roasted meat, savoury cheese*
TEMPERATURA DI SERVIZIO *SERVING TEMPERATURE*	20°C
GRADAZIONE *ALCOHOL*	14,50% Vol
TIPO DI BOTTIGLIA *TYPE OF BOTTLE*	Borgognotta
FORMATO *FORMAT*	75cl
CONFEZIONE *CASE*	cartone da 6 bottiglie *6 bottles*

BOSCO viticultori

Via Correr, 17 - 31040 Salgareda - Treviso ITALY | **TEL** +39 0422 807818 | **Email** info@boscoviticultori.com | **www.boscoviticultori.com**