*COSTA ARENTE*

# Wino Amarone della Valpollicella DOCG




POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



## Opis

Czerwone wino wytrawne, bogato ustrukturyzowane, o mocnym czerwonym kolorze, przechodzącym w granat. Złożony bukiet od wiśni marasca po tony tytoniu, przypraw i lukrecji. W smaku dojrzałe czerwone owoce i wiśnie zamykają się nutami wanilii. Dobra kwasowość i eleganckie taniny.

## Sugestie

Idealne do dziczyzny i dzikiego ptactwa oraz czerwonych mięs o zdecydowanym smaku i wyraźnych serów dojrzewających.
Doskonałe na chwile relaksu.
Zaleca się, aby otworzyć je przynajmniej na godzinę przed podaniem. Serwować w temperaturze 17-18° C

# Dane techniczne

| | |
|---|---|
| Kraj, region: | Włochy, Veneto |
| Kolor: | czerwone |

| | |
|---|---|
| Styl, smak: | czerwone wytrawne, bogato ustrukturyzowane |
| Apelacja: | DOCG |
| Szczep: | 50% Corvina, 20% Corvinone, 15% Rondinella, 15% inne szczepy |
| Zawartość alkoholu: | 16,5% |
| Pojemność: | 0,75 l lub 3 l |
| Temperatura podania: | 17-18° C |
| Sugestie podania: | Doskonałe do dziczyzny i dzikiego ptactwa, czerwonych mięs o zdecydowanym smaku, wyraźnych serów dojrzewających. |

## Alergeny

SIARCZYNY