

**Hrozno:** Corvina, Rondinella a Molinara.  
**Oblasť:** vinice sa nachádzajú v oblasti Valpolicella Doc.

**Vinifikácia a zrenie:** hrozno sa suší najmenej 3 mesiace. Po rozdrvení a kvasení víno zreje vo veľkých dubových sudoch zo Slavónie.

**Farba:** intenzívna rubínovo červená s granátovými odtieňmi

**Vôňa:** veľmi ovocná s náznakmi čerešne, čiernej čerešne, lesného ovocia

**Chuť:** hodvábna, mäkká, s harmonickými zamatovými tanínmi.

**Alkohol:** 15% obj.

**Objem:** 375 ml - 750 ml - 1500 ml

**Uve:** Corvina, Rondinella e Molinara.  
**Provenienza:** i vigneti sono situati nella zona Valpolicella Doc.  
**Vinicazione e affinamento:** le uve restano ad appassire per almeno 3 mesi. Dopo la pigiatura e la fermentazione il vino matura in botti di rovere di Slavonia per almeno 24 mesi a cui segue un affinamento in bottiglia.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati.  
**Profumo:** fruttato intenso con sentori di ciliegia, amarena, frutti di bosco, cioccolato.

**Sapore:** si presenta ampio, setoso, morbido, con una tannicità armonica e vellutata.

**Alcool:** 15% vol.

**Formato:** 375 ml - 750 ml - 1500 ml

**Grapes:** Corvina, Molinara and Rondinella.  
**Origin:** the vineyards are situated in the Doc Valpolicella area.

**Wine making and fining:** the grapes are dried for at least 3 months. After crushing and fermentation, the wine ages in large oak barrels from Slavonia for at least 24 months and is then refined in bottle.

**Colour:** deep ruby red with garnet highlights.

**Bouquet:** very fruity with hints of cherry, black cherry, wild berry fruits, chocolate.

**Flavour:** silky, soft, with harmonic velvety tannins.

**Alcohol content:** 15% vol.

**Size:** 375 ml - 750 ml - 1500 ml

## ROCCASVEVA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG RISERVA

