

SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



ORIZZONTI - Amarone della Valpolicella Docg

Denominazione: Amarone della Valpolicella Docg

Vitigni: Corvina e Rondinella

Tipologia terreno:

Vinificazione: Selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 100 giorni, con calo ponderale del 40% circa. Successiva pigiatura e lunga fermentazione con macerazione

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi granati all'invecchiamento

Profumo: Note di ciliegia sotto spirito, con sentori di pepe nero, liquirizia e cacao, con un richiamo alla vaniglia

Sapore: Sensazione vellutata e speziata, elegante e di lunga persistenza

Grado alcolico: 15 -15,50 % vol

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: Perfetto con arrosti e bolliti, da provare con formaggi stagionati

Descrizione:

Nasce nella Valpolicella su colline ben esposte e ventilate, in un suolo calcareo e argilloso. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati all'invecchiamento. Al naso esprime note di ciliegia sotto spirito, con sentori di pepe nero, liquirizia e cacao, con un richiamo alla vaniglia. In bocca si presenta vellutato e speziato, elegante e di lunga persistenza. Perfetto con arrosti e bolliti, da provare con formaggi stagionati. Ottimo a fine pasto. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - www.seiterre.com - info@seiterre.com - vigneti@pec.vinirizzi.com
C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9