



Michele & FIGLI
CASTELLANI
Produzione Vini Classici

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC "CINQUE STELLE RISERVA"
CA' DEL PIPA**



Vitigni: Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%.

La zona di produzione: Valpolicella Classica, vigneto Cà del Pipa, comune di Marano di Valpolicella, terreno argilloso e calcareo.

Tecnica di produzione:

L'Amarone Cinque Stelle Riserva è la miglior espressione di qualità e raffinatezza. Questo vino viene prodotto soltanto nelle migliori annate, durante le quali i grappoli di Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara provenienti dai vigneti Cà del Pipa, i nostri migliori vigneti, vengono meticolosamente selezionati, raccolti e lasciati ad appassire per 3/4 mesi, periodo fondamentale per la concentrazione degli zuccheri e di quelli che sono i profumi e sapori intrinseci dell'uva. Durante la fermentazione, a contatto con la vinaccia, il vino comincia a prendere vita ma è durante il periodo di invecchiamento in barrique di tre anni che completa la sua evoluzione, arricchendosi di corpo. Il risultato è un vino corposo e armonico, con un bouquet di profumi e sapori che vanno scoperti sorso dopo sorso.

Gradazione alcolica: 16% Vol.

Colore: Rosso granato intenso.

Profumo: Di amarene, di confettura di more e prugne, speziato, di tabacco e pepe nero.

Sapore: Vellutato, ricco di corpo ed elegante, dal tannino morbido e dal totale richiamo delle note fruttate,

Abbinamenti consigliati:

Arrosti, selvaggina, carne alla brace e formaggi stagionati sono l'accompagnamento ideale.

Temperatura di servizio: 18° C

Bottiglia: 750 ml