

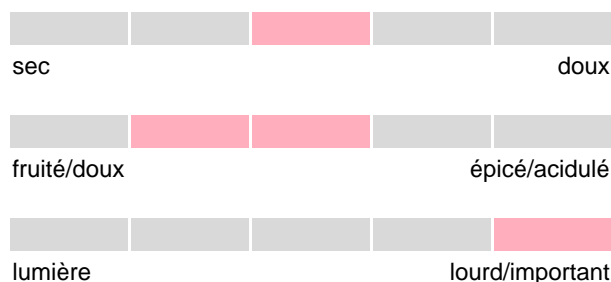


## AMARONE MUSA AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA DOCG CORTE FIGARETTO



Amarone della Valpolicella clas. DOCG, Corte Figaretto, Vénétie, Italie

Profil de goût



Millésime 2019

Notes Robe rouge rubis brillant ; au nez, rouge, fruits mûrs, poivre, cannelle, et aussi un peu de cuir et de tabac ; corsé avec des tanins perceptibles en bouche, la finale est longue - une force.

Accompagnement des plats copieux comme le rôti en cocotte

Vinification Production ; 3400 bouteilles. Pour ce vin, on n'utilise que les "orecchies" du raisin. Il s'agit de la partie la plus riche en sucre de la baie, qui est séchée pendant trois mois. Après la vinification, le vin est élevé pendant 30 mois en fûts de bois, puis affiné en bouteille pendant 6 mois.

Les variétés de raisin 60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone

Alcool 16.5%

Format 75 cl

### CORTE FIGARETTO

Corte Figaretto ist ein Familienbetrieb mitten im Tal Valpantena gelegen, welches sich im Norden von Verona befindet. Die Familie ist Winzer aus Leidenschaft. Dies ist wohl die beste Art, um den Enthusiasmus und die Hingabe zu beschreiben, mit denen sie ihren Beruf ausüben. In ihrem Weinkeller trifft althergebrachte Tradition auf modernste Technik. Beibehaltung der Traditionen, zusammen mit modernen Herstellungsverfahren, Hingabe und der Verwendung erlesener Trauben, ermöglicht es Corte Figaretto, einzigartige Weine von höchster Qualität zu kreieren. Der Keller steht unter der Obhut von Paolo Grigolli (Önologe), während Mauro Bustaggi für die total 10 Hektaren verantwortlich ist.