



Le Clivie

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Sulle colline ondulate delle Valli Veronesi, tra cipressi, dimore nobiliari e muretti a secco, l'Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Le Clivie è la summa di un'arte antica e sapiente.

Espressione sublime della Valpolicella Classica, l'Amarone della Valpolicella è la sintesi suprema delle uve autoctone Corvina, Corvinone e Rondinella.

Un vino dalla personalità elegante e di grande struttura, patriarca tra i rossi, l'Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Le Clivie regala una degustazione profonda e intensa.



DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - www.dacastellovini.com

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.



UVE Corvina, Corvinone, Rondinella, altre varietà del territorio 5%

DENOMINAZIONE Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

AREA DI PRODUZIONE Valpolicella, Veneto, Italia

CLIMA Mite, caratterizzato da una buona esposizione a sud e dalla protezione a nord dei monti Lessini

VINIFICAZIONE La vendemmia avviene a inizio ottobre con la raccolta manuale delle uve che permette la selezione dei migliori grappoli. Segue l'appassimento naturale in fruttajo per 3/4 mesi con forte calo del peso intorno al 30%. La vinificazione avviene nei mesi di gennaio e febbraio, con la pigiatura soffice dell'uva diraspata. La fermentazione, a temperatura controllata a 18/21°, si protrae per circa 30 giorni.

ALCOL 15°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°

FORMATO 0.75 LT / 1.5 LT

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. L'Amarone è un vino adatto a lungo invecchiamento.

È consigliabile lasciare decantare la bottiglia per almeno un'ora ed utilizzare calici di grandi dimensioni per la degustazione.

COLORE Rosso granato con riflessi rubino

PROFUMO Bouquet intenso e fruttato, con note di ciliegia e marasca

SAPORE In bocca è ricco e profondo, caldo, pieno ed elegante

ABBINAMENTO Ideale con pasta all'uovo, arrostiti di selvaggina, brasati, pernice arrostito e formaggi mediamente stagionati. Ottimo anche come vino da meditazione.

CODICE EAN BOTTIGLIE	8053013235688
----------------------	---------------

CODIE EAN CARTONE	8053013235701
-------------------	---------------

BOTTIGLIE PER CARTONE	6
-----------------------	---

CARTONI PER STRATO	10
--------------------	----

CARTONI PER PEDANA	100
--------------------	-----

PESO LORDO BOTTIGLIA	1310 gr
----------------------	---------

PESO LORDO CARTONE	8245 gr
--------------------	---------



Le Clivie