



ROCCA

Vini Superiori



Amarone della Valpolicella

*Denominazione di Origine
Controllata e Garantita*

Zona di produzione: *comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.*

Vitigni: *Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara*

Alcool: *16% vol*

Caratteristiche organolettiche: *colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Profumo intenso ed elegante con gradevoli note di amarena, frutta cotta e confettura.*

Strutturato e deciso al palato risulta caldo, morbido vellutato e persistente.

Abbinamenti gastronomici: *accompagna perfettamente piatti di selvaggina, carni allo spiedo e formaggi stagionati*

Potenziale invecchiamento: *6/8 anni dalla vendemmia.*

Temperatura di servizio: *18-20 °C*