



Amarone della Valpolicella DOCG Famiglia Pasqua

Vino Tinto

Uva: Corvina Corvinone
Rondinella

Origen: Veneto - Italia

Cosecha: 2016, 2017, 2018

Es un vino de un color rojo cereza con matices caobas

Una nariz extraordinaria con aromas de fruta golosa, especias, hierbas desecadas, mineralidad, complejidad evidente.

En boca presenta una entrada robusta pero elegante, taninos suaves, frescura y calidez balanceada. De gran persistencia.

Maridaje: Un vino de meditación

Beberse a: 16-18°C

Tiempo de vida: 7-10 años en plenitud



Más información sobre el vino...

¿Cuéntame de tu experiencia con Amarone?