



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Vino maturo e complesso ottenuto dalle migliori varietà di corvina, corvinone e rondinella, fatte appassire per 90-110 giorni e vinificate con metodo tradizionale e fatto maturare per lungo tempo in piccoli legni di rovere francese. Un vino suadente che rispecchia a pieno il terroir della zona di appartenenza. Adatto a piatti autunnali e invernali come brasati e stracotti ma soprattutto un vino da meditazione. Servire a 18°-20° in bicchieri ampi.



---

**Nome:** Amarone della Valpolicella Docc classico

**Grado alcolico:** 15,5% vol.

**Produttore:** Azienda Agricola Paolo Cottini

**Varietà:** Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10%

**Origine:** Castelrotto di San Pietro In Cariano (VR)

**Resa:** 80 Q.li/ha

**Sistema di allevamento:** pergola veronese

**Vendemmia:** manuale e successivo appassimento per circa 90-110 giorni

**Fermentazione:** tradizionale (circa 35 giorni)

**Invecchiamento:** 30 mesi in Barriques

**Affinamento:** 12 mesi in bottiglia

**Dimensione bottiglia:** 8,60 cm (D) x 31 cm (H)

**Peso lordo:** 1,500 Kg

**Volume:** 750 ml

**Dimensione cartone:** 32 cm (LU) x 26 cm (LA) x 18,5 (H)

**Peso cartone:** 9,400 Kg

**Contenuto cartone:** 6 bottiglie

---

### AZIENDA AGRICOLA PAOLO COTTINI

Castelrotto di San Pietro In Cariano (VR)

tel./ fax. +39 045 6837293

agr.paolocottini@libero.it | [www.paolocottini.it](http://www.paolocottini.it)