Amarone della Valpolicella Riserva Docg

ROCCASVEVA

ROCCA SVEVA

LE ECCELLENZE

Uve

Corvina, Rondinella e Molinara

Vinificazione e affinamento

Le uve raccolte a mano restano ad appassire almeno 3 mesi. Il mosto-vino termina la fermentazione in recipienti d'acciaio. Dopo la maturazione in botti grandi di rovere per almeno 24 mesi, segue affinamento in bottiglia

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo

Si presenta ampio, caldo e morbido, con un tannino armonico e vellutato, di lunga e piacevole persistenza

Sapore

In bocca si presenta corposo ed equilibrato con una leggera nota balsamica di tiglio e salvia. Una straordinaria combinazione di profondità gusto- aromatica e pienezza di sorso

% Alcool 15%

Temperatura di Servizio 16-18°C. in calici molto ampi. È consigliabile versarlo in un decanter alcune ore prima della degustazione per favorire l'ossigenazione e quindi la resa dei profumi

PREMI & RICONOSCIMENTI

SILVER
MUNDUS VINI
2020

92 PUNTI
I MIGLIORI VINI
ITALIANI 2019
LUCA MARONI

ROSSO
THE WINE
HUNTER
2019

SILVER
MUNDUS
VINI
2019

GUIDA AIS
VINETIA 2019

BIBENDA (A.I.S.)
2019

VINI BUONI
D'ITALIA
2019