



BOSALONI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.



TIPOLOGIA	Vino rosso
UVA	Corvina, Rondinella, Corvinone
DENOMINAZIONE	DOC
AREA DI PRODUZIONE	Veneto, Italia
BOTTIGLIA	750 ml
TEMPERATURA SERV.	18 - 20° C
GRADAZIONE ALCOLICA	15% Vol.
COLORE	Colore rubino molto intenso.
AROMA	Un bouquet complesso di cannella, confettura di ciliegie e noce.
GUSTO	Un palato di frutta matura di amarena con note di vaniglia e caffè sul finale.
VINIFICAZIONE	Dopo la raccolta, le uve vengono poste piccole casse e in appositi locali asciutti e ben areati. In questo modo l'uva appassisce naturalmente e guadagna una concentrazione straordinariamente elevata di zuccheri, glicerina e altri aromi. Dopo 3 mesi, il le uve appassite vengono pressate in maniera soffice. A causa del basso temperatura, il processo di fermentazione è lungo e lento. La macerazione dura più di un mese. Il vino viene poi invecchiato in botti di rovere di media capacità, dove continua a fermentare e dove rimane per circa 24 mesi. Affinamento in bottiglia almeno 8 mesi prima pubblicazione.
ABBINAMENTO	Si abbina con selvaggina, carni arrosto e formaggio stagionato saporito. Straordinario "vino da meditazione".



BOSALONI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.



WINE TYPE	Red wine
GRAPES	Corvina, Rondinella, Corvinone
APPELLATION	DOC
PRODUCTION AREA	Veneto, Italy
BOTTLE SIZE	750 ml
SERVING TEMP.	18 - 20° C
ALCOHOL CONTENT	15% Vol.
COLOUR	Very intense ruby colour.
FRAGRANCE	A complex bouquet of cinnamon, cherry jam and walnut.
TASTE	A palate of ripe black cherry fruit with notes of vanilla and coffee on the finish.
VINIFICATION	After the grapes are harvested, they are placed in small cases and in special dry, well-aired rooms. In this way, the grapes dry naturally and gain an extraordinarily high concentration of sugars, glycerine and other aromas. After 3 months, the semi-dried grapes are softly pressed. Due to the low temperature, the process of fermentation is long and slow. Maceration takes over a month. The wine is then aged in mediumsized oak casks, where it continues to ferment and where it remains for about 24 months. Bottle aging at least 8 months before release.
PAIRING	It goes well with game, roast meat and hearty, flavourful aged cheese. Extraordinary “meditation wine”.