

16% vol



0,75 L



profound

CAMPAROL

Amarone della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO



Provenienza · Provenience

Situato nel Comune di Fumane in zona classica, altimetria 550 mt s.l.m. Tipologia del terreno: vulcanico esposizione sud ovest.

Situated near the town of Fumane, in the area "classica", 550 metres above sea level. Soil type: volcanic, south west facing.



Uvaggio · Grapes

Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%.

Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale.

Appassimento in fruttaiolo per 100 giorni.

Hand selected grapes harvested during the last week of September. Withering in lofts for 100 days.



Affinamento · Production Method

Affinamento come da tradizione in botte grande di rovere per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi.

Aged in large barrels for 24 months. Aged in the bottle for 8 months.



Note degustative · Tasting Description

Rosso granato profondo.

Etereo, evoluto, con sentori di vaniglia che a tratti ricordano il frutto passito. Persistente, morbido, cremoso, pieno con aromi di frutta secca.

Deep garnet red.

Airy, complex, with hints of vanilla which suggest dried fruits. Lasting, soft, creamy, full of the scent of dried fruits.



Abbinamenti · Food Pairings

Si abbina tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati; viene servito anche fuori pasto nei momenti in cui la conversazione diventa più gradevole.

Traditionally combines well with game, grilled meat, roasts and mature cheeses. Can also be drunk on occasions when the conversation is at its most pleasant.



Servizio · Service

18° - 19°C in bicchieri molto grandi "ballon" avendo cura di stappare la bottiglia almeno 2 ore prima.

18°-19°C in large "ballon" glass, taking care to open the bottle at least 2 hours prior to drinking.