

CAMPAROL

Amarone della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**Uvaggio · Grapes**

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.
Appassimento in fruttaio.

Withering in lofts.

**Affinamento · Production Method**

Affinamento in botte di rovere.
Affinamento in bottiglia.

*Aged in oak barrels.
Aged in the bottle.*

**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.*

profound