

## ויואלדי אמרונה

**Vivaldi Amarone** אזור גידול :  
וואלפוליצ'לה, ונטו. גפנים בנות 15-25  
שנה. **זני ענבים** : קורבינה, קורבינונה,  
רונדינלה **תהליך ייצור** : תהליך אמרונה  
קלאסי. בציר ידני וייבוש הענבים בתנאים  
מבוקרים במשך 120 יום. הפרדה  
ותסיסה איטית מבוקרת טמפרטורה בת  
30 יום תוך ערבוב הקליפות עם התירוש  
3 פעמים ביום. התיישנות נוספת בחביות  
עץ לפני הביקבוק. **על היין**: אמרונה  
קלאסי עשיר מאוד ומלא. בעל גוון אדום  
עז וניחוחות של פרי בשל, שזיפים  
מיובשים ותבלינים אקזוטיים. ליין מרקם  
רך, עגול וקטיפתי וסיומת ארוכה.



## תכונות המוצר

איטליה	ארץ:
קורבינה, רונדינלה, קורבינונה	זן ענבים:
ויואלדי	יקב:
לא כשר	כשרות:
חצי יבש	מידת יובש:
750 מ"ל	נפח:
יין אדום	סוג יין: