

אמרונה דלה ולאפוליצי'לה קלאסיקו

Amarone della Valpolicella Classico אזור גידול: ונטוזן ענבים
60% קורבינה, 25% רונדינלה, 10% קורבינונה, 5% ברברה תהליך ייצור:
 בציר ידני סלקטיבי של האשכולות הבשלים ביותר בכרמים הטובים ביותר של היקב. יבוש של הענבים בחדרים קרירים במשך 3-5 חודשים. הפרדה וריסוק ותסיסה במכלי נירוסטה. התיישנות של 12 חודשים בחביות קטניות של 225 ליטר ועוד 24 חודשים בחביות עץ גדולות בנות 2,500 ליטר (סה"כ 3 שנות התיישנות). **על היין:**
 בעל ניחוחות עשירים מאוד של פרי בשל ותבלינים אקזוטיים. יין מרשים ומודגש עם מרקם עגול, מרוכז וקטיפתי. "הרבה יין בכל לגימה". **ציונים 93:**
 Wine Advocate (בציר 2015)



תכונות המוצר

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