

FAMIGLIA

Cielo

DAL 1908

# Centenero

## Amarone della Valpolicella DOCG



**Denominazione:** Amarone della Valpolicella DOCG

**Vinificazione e Affinamento:** dopo la selezione delle uve, le stesse vengono trasferite in piccole cassette dentro cui trascorreranno il periodo di appassimento di circa 3 mesi. Inizia poi il processo di fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata che dura quasi 30 giorni, seguito da un affinamento in legno di circa 18 mesi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** intenso con sentori di frutti rossi maturi e note speziate

**Sapore:** avvolgente e vellutato, con aromi di ciliegia matura e note speziate di cannella e vaniglia

**Abbinamenti gastronomici:** selvaggina, carni rosse alla griglia e arrosto e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 16°

**Gradazione alcolica:** 15% vol.

**Formato:** 750 ml

**EAN:** 8008900006223

**Pallettizzazione:** 95 (19 x 5 strati)