



## REIUS

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

#### UVE

50% Corvina Veronese  
30% Corvinone  
15% Rondinella  
5% Altre varietà autoctone

#### PROVENIENZA

Vigneti collinari nella zona Classica della Valpolicella a nord ovest di Verona. Il terreno è calcareo marnoso.

#### VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano e attentamente selezionate in vigneto, sono poste in piccole cassette e portate in locali asciutti e ben areati, dove riposano per circa 3 mesi. Al raggiungimento dell'ideale grado di appassimento, sono pigiate e poste a fermentare in serbatoi di acciaio.

La fermentazione dura circa 30 giorni. Dopo una prima evoluzione in cemento per 12 mesi, il vino affina in botti di rovere di medie e grandi dimensioni per circa 3 anni. Il vino riposa per almeno 6 mesi in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE

Colore rosso intenso con riflessi granati. Profumo etereo e avvolgente, con note speziate, di frutta secca, e di piccoli frutti rossi. Sapore pieno e vellutato, notevole struttura ed intensità.

#### ABBINAMENTI

Si accompagna ai piatti importanti, cacciagione, carni ai ferri, formaggi piccanti e stagionati.

#### GRADO ALCOLICO

15% vol



**SARTORI**  
DI VERONA