FARINA

AMARONE DELLA VALP. RISERVA MONTEFANTE

VINO ROSSO

Colore rosso granato dal profumo intenso. Al palato è complesso, armonico, accattivante, dalla rotondità incredibile e tannini dolci. Per l'alta qualità e la straordinaria eleganza, abbiamo elevato a "Riserva".

PRODUTTORE: Farina

PROVENIENZA: Italia

REGIONE: Lombardia

TIPOLOGIA: Rosso

DENOMINAZIONE: Amarone della valpolicella DOCG

VITIGNO: 45% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Dindarella

AROMA: Marmellata di lamponi, more, prugne sotto spirito, pepe, coriandolo, cannella

GRADO ALCOLICO: 16% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto con carni rosse e formaggi stagionati anche piccanti

STOCCHETTI
BEVERAGE SERVICE