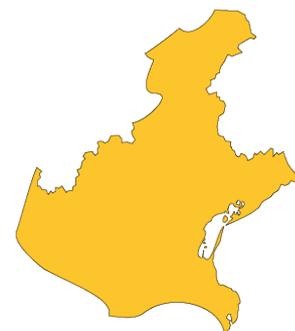


FAM. FARINA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

VINO ROSSO

Al naso note di ciliegie, amarene e frutta rossa sotto spirito, tostature, tabacco e cacao. In bocca è secco, caldo e vellutato, dalla struttura elegante. Un vino che resta a lungo in bocca avvolgendoci con un solo sorso.



PRODUTTORE: Farina

PROVENIENZA: Italia

REGIONE: Veneto

TIPOLOGIA: Rosso

DENOMINAZIONE: Amarone DOCG

VITIGNO: 70% Corvina, 10% Corvinone,
10% Rondinella, 10% Molinara

AROMA: Ciliegia, amarena, lamponi, ribes

GRADO ALCOLICO: 16% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo vino da abbinare con selvaggina e cacciagione, cena a base di carni o arrosti e degustazione formaggi