L'Amarone Acinatico è la migliore selezione delle uve di Negrar e Cavalo dopo un lungo appassimento di 120 giorni ed un prolungato affinamento in barrique e botte grande. È un vino di grande struttura, complesso, elegante e vellutato.
Di colore rosso rubino intenso, ha un bouquet caldo, speziato ed aromi di frutta appassita. È un vino da lungo invecchiamento.

The Amarone Acinatico is produced from the best selection of grapes from the Negrar and Cavalo vineyards after a withering process of 120 days and long ageing in oak "barriques" and large barrel. It is a wine of great structure, complex, elegant and velvet like. The colour is deep garnet red with a bouquet which is warm, spicy and has the aroma of dried fruit. It is wine that can withstand long aging.

Situato nei due comuni storici della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 300 mt. s.l.m., esposizione sud – est, e nei nuovi vigneti a Cavalo di Fumane altimetria 500 mt . s.l.m. Tipologia del terreno molto vario su detriti alluvionali.

Situated in the two historic villages of the Valpolicella Classic area which fall under the hillside town of Negrar. Height of 200 to 300 meters above sea level, south west facing, and from the new vineyards of Cavalo di Fumane at a height of 500 meters above sea level. Soil type varied, alluvium.

Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale.
Appassimento in fruttaio per 120 giorni.
Hand selected Grapes harvested during the last week of September. Withering in lofts for 120 days.

Affinamento in Barrique nuove di rovere Francese e in botte da 30hl di rovere di Slavonia per 24 mesi.
Aged in new barriques of French oak and in large barrel of 30hl from Slavonian for 24 months.

Affinamento in bottiglia per 8 mesi. *Aged in the bottle for 8 months.*

Rosso granato profondo.
Deep garnet red.

Etereo, evoluto, con sentori di vaniglia che a tratti ricordano il frutto passito.
Airy, complex, with hints of vanilla which suggest dried fruits.

Persistente, morbido, cremoso, pieno con aromi di frutta secca.
Lasting, soft, creamy, full of the scent of dried fruits.

Si abbina tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati; viene servito anche fuori pasto nei momenti in cui la conversazione diventa più gradevole.
Traditionally combines well with game, grilled meat, roasts and mature cheeses. Can also be drunk on occasions when the conversation is at its most pleasant.

18°-19°C in bicchieri molto grandi "ballon"avendo cura di stappare la bottiglia almeno 2 ore prima.
18°-19°C in large "ballon" glass, taking care to open the bottle at least 2 hours prior to drinking.

ACINATICO®

AMARONE

della VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

375 750 1500 3000