

TT

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Lo stile: “un modo per dire chi siamo, senza dover parlare”. Celebrare la preziosa Terra da cui proveniamo attraverso il vino delle nostre bottiglie è il nostro obiettivo più ambizioso. Per questa ragione l'azienda Sutto ha deciso di stabilire un sodalizio tra i più nobili territori Veneti, includendo nella sua gamma di prodotti Ripasso e Amarone. I gioielli della Valpolicella.



Colore *Rosso rubino intenso.*

Profumo *Note intense di frutti rossi da confettura si amalgamano ai peculiari sentori speziati di liquirizia e cioccolato.*

Sapore *Sapido e penetrante nelle sue note più decise e tanniche, etereo ed omogeneo in quelle più dolci in cui concede un retrogusto di amarena.*

Tipologia di produzione Uve altamente selezionate vengono poste ad appassire naturalmente su graticci, in seguito avviene una pigiatura a cui segue una tradizionale vinificazione in rosso. Il vino ottenuto viene dapprima affinato in legno e poi ulteriormente affinato in vetro.

Gradazione 15,5% Vol.

Vendemmia Manuale tra fine di settembre e inizio ottobre.

Varietà uve Corvina, Corvinone e Rondinella.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Un vino da meditazione; eccellente nell'abbinamento a carni importanti e tartufo bianco, ma insolito e sorprendente accanto ad un tradizionale risotto alla milanese.

Servizio A 18° C, si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima di servire, se invecchiato versare in decanter e successivamente in bicchieri ampi.

Come indicare nella lista vini Amarone della Valpolicella DOCG, 2012, Sutto.



Sutto agricola

Via Arzeri, 34/1 31040 Campo di Pietra di Salgareda (TV) - Venezia - Tel. +39 0422 744063 - info@sutto.it - www.sutto.it