

*Fanotti*

viticoltori dal 1860



**Amarone  
della Valpolicella  
D.O.C.**

**Type de vin:**  
vin rouge

**Dosage:**  
0,75 l

**Couleur:**  
rouge rubis vif

**Arôme:**  
typique des griottes et pruneaux

**GOÛT:**  
plein, velouté, chaud

**Zone de production:**  
Valpolicella classique "Ferme le Pontare", exposé au soleil dès premières heures du matin

**Système d'exploitation:**  
pergola véronaise, âge moyenne plus de 30 ans

**Raisins:**  
Corvina véronaise 65%, Rondinella 20%, Molinara 5%, autres 10%

**Terrain:**  
tufacé, argileux et calcaire

**Vinification:**  
Vinification à fin janvier. La fermentation se passe dans réservoirs en acier et ensuite il y a l'affinement dans des tonneaux en rouvre

**Degré alcoolique:**  
15,5% Vol.

COMBINAISON:

viande de bœuf, rôti de porc, viande noire et gibier en général, bœuf braisé, assiettes importantes et savoureuses, fromages faits et piquants. Vin à déguster à la fin du repas et à vieillir.  
Servir à une température de 18° 20° C., déboucher quelques heures avant le repas