Amarone della Valpolicella Senza Titolo

ROSSO

INFO

Annata: 2016
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Veneto
Vitigni: Teroldego, Corvina, Rondinella, Oseleta, Corvinone
Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo
Estensione del vigneto: 38 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ha: 0,5 hl
Vinificazione e affinamento: Selezione di uve tra la selezione del Riserva. Fermentazione spontanea in tini troncoconici di rovere con follature manuali giornaliere. Il vino affina in botti grandi di rovere per 4-5 anni con solo due travasi.
Solforosa totale: 91 mg/l
Bottiglie prodotte: 900

PRODUTTORE

MUSELLA

Maddalena Pasqua di Bisceglie

PERCHÉ

L'Amarone Senza Titolo di Musella è un vino rosso potente e di grandissimo carattere che dà piena voce all'eccellenza di un territorio importante come la Valpolicella. Un vino che, come dice il nome, non necessita di particolari presentazioni, un grande Amarone: entusiasmante, setoso, pieno e finemente tannico sul. Assolutamente da provare.

QUANDO

Quando volete mettervi alla prova in cucina e sperimentare una ricetta famosa, ma di grande livello tecnico, è ora di cimentarvi nel filetto alla Wellington. Stappate con un po' d'anticipo una bottiglia di Amarone Senza Titolo per brindare al vostro successo o per consolarsi dal fallimento.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it