



VILLA
CANESTRARI

dal 1888

1888 PLENUM

Amarone della Valpolicella
Denominazione di Origine Controllata
RISERVA

VIGNETO: Colline in val d'Ilasi,
terreno tufaceo, alluvionale, con rocce
marine calcaree stratificate con esposizione
sud-ovest a 250 s.l.m.



Corvina e Corvinone Veronese 70%,
Rondinella 15%, Molinara 5%
e altri vecchi vitigni 10%.



appassite per circa
90/120 giorni.



24 mesi in barrique di Rovere



15 mesi in bottiglia.

Cobre: rosso rubino intenso tendente al granato.

Profumo: speziato, caratteristico.

Sapore: pieno, caldo, vellutato,
leggermente tostato nel finale.

Gradazione Alcolica: 15% Vol.



Carni alla brace, grandi arrosti,
selvaggina da pelo e piuma,
formaggi stravecchi e
piccanti. Vino da meditazione.



20° C

