

L'AMANDORLATO
Recioto della Valpolicella
Denominazione di Origine Controllata

VIGNETO: collinare, 230 s.l.m.;
terreno tufaceo, argilloso e calcareo con
esposizione sud-ovest.



Corvina 70%,
Rondinella 18%,
altri vecchi vitigni 12%.



appassite per circa
120/150 giorni



36 mesi in barrique di Rovere



18 mesi in bottiglia.

Colore: rosso granato.

Profumo: prugne e lamponi in marmellata
sotto spirito, speziato.

Sapore: pieno, caldo, vellutato.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.



Formaggi stravecchi e piccanti
abbinati a miele e mostarde.
Selvaggina con frutti di bosco. Dolci
al cioccolato. Vino da fuori pasto.



16°-18° C

