



VILLA
CANESTRARI

dal 1888

PLENUM

Amarone della Valpolicella
Denominazione di Origine Controllata

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



Corvina e Corvinone 75%,
Rondinella 15%,
altri vecchi vitigni 10%.



appassite per circa
90/120 giorni.



24 mesi in botti di Rovere



12 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: speziato, caratteristico, intenso.

Sapore: pieno, caldo, vellutato.

Gradazione Alcolica: 15% Vol.



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



20° C

