

Amarone della Valpolicella



KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	Amarone della Valp. DOCG
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	15,0 %
KOLOR	Czerwone

Więcej informacji:

W owocowym bukietcie dominują śliwki, wiśnie, wanilia i cynamon. Na podniebieniu pełne i odważne, świetnie zrównoważone. Aksamitne miękkie taniny w długim wykończeniu. Wino na wyjątkowe okazje.

Potrawy:

Sery twarde starzone, gulasz z dzika

Monte Zovo



Firma winiarska rodziny Cottini to dwie wspaniałe posiadłości leżące w samym sercu Valpolicella na wzgórzach charakteryzujących się najlepszymi warunkami do produkcji win wysokiej jakości. Powierzchnia upraw to 73 hektary. Pierwsza posiadłość **Monte Zovo** leży na zboczach Monte Baldo na wysokości 300 m n.p.m blisko jeziora Garda w strefie Bardolin o DOC

gdzie hoduje się winogr ona do produkcji linii Ca Linverno. Drugi majątek o nazwie Palazzo Maffei leży na wysokości 400m n.p.m. tworząc idealne warunki do hodowli winogron przeznaczonych do produkcji Amarone, Recioto, Valpolicella i Ripasso. Obecny właściciel Diego Cottini w celu osiągnięcia prestiżowego produktu końcowego osobiście nadzoruje produkcję. Winnica stosuje najnowocześniejsze technologie, które w połączeniu z doświadczeniem i pasją Diego doprowadziły do najwyższej jakości produktów.