



AZIENDA AGRICOLA
LA MARGA

www.lamaregavini.it



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BOTTIGLIA GL 72 Vetro	CAPSULA C/ALU 90 Alluminio / PE	TAPPO FOR 51 Sughero	RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COOMUNE
---------------------------------	---	--------------------------------	--

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto caratteristico situato sulle colline della Valpolicella, esposte a Sud-Est.

VITIGNI

Corvina 40%, Rondinella 30% e Corvinone 30%.

VINIFICAZIONE

In rosso con lunga macerazione sulle bucce con pigiatura soffice.

AFFINAMENTO

In contenitori di pregiato rovere francese per 24-30 mesi.

COLORE

rubino intenso con riflessi granata.

GUSTO

Boccato pieno, deciso e persistente con sentori di amarena e frutta matura.

GRADAZIONE ALCOLICA

16,5-18% Vol.

BOTTIGLIA

75 cl.

ABBINAMENTI

Indicato ad accompagnare secondi piatti importanti dal gusto intenso come stufati e stracotti o con il cioccolato per un dopo cena di meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°/20° C