

# David Sterza Azienda Agricola



## AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO

Nr. 800

Druerne håndhøstes og håndsorteres så der er kun de bedst egnede druer som tørres i ca. 120 dage før de presses. Molinara, Corvina, Osaleta og Rondinella er drue sammen sætningen i denne Amarone.

Fadlagring 12 mdr. helt nye barriquefade, derefter 24 mdr. i store 25 HL egefade.

Farven er flot Rubinrød, intense toner af blomme, rosiner og sveskeblommer i duften.

Magtfuld og voluminøs med masser af kræfter og potentiale.

Bestemt en vin til en absolut god oplevelse

Alkohol: 16 %

Åbnes i god tid før Nydelse