

# Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2015 “Campo di Villa”



## DESCRIZIONE

Produttore: Cantina Nepos Villae

Denominazione: Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. Campo di Villa

Area di produzione: Negrar di Valpolicella (Verona)

Colore: Rosso granato con riflessi intensi. Una bella consistenza e una parziale impenetrabilità

Vitigno: Corvina gentile, Corvina grossa, Rondinella, Molinara

Gradazione alcolica: 16%

Affinamento: In botti grandi di rovere francese di Allier e Tronçais per 48 mesi. Successivamente in bottiglia 4-6 mesi prima di essere immesso nel mercato

## NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Al naso è decisamente complesso con una bella verticalità dei profumi. Fruttato con una piacevole sensazione di ciliegia affogata nel cioccolato che emana ricche sensazioni di cacao e di frutti neri di bosco. Dolcemente balsamico con delle nuance di tabacco gentile e miele di castagno. Al palato ha una bella freschezza e una netta sapidità. Propone un tannino rotondo avvolgente ed accattivante. Frutta e pepe nero con delicate sensazioni di chiodi di

garofano e cannella. Finale decisamente ammandorlato di lunga persistenza

Temperatura di servizio: 18- 20° C

## ABBINAMENTI

Si consiglia: Salumi speziati grassi e lungamente stagionati come un Violino di Chiavenna o un prosciutto di maiale nero della Sila. Carni lungamente lavorate, brasati, selvaggina. Formaggi stagionati della tradizione italiana come il Castelmagno, il Bagoss, il Vezzena Vecchio, il Monte Veronese Stravecchio, il Caciocavallo podolico o il Ragusano. Da provare con un tocco di cioccolato fondente 80% Monorigine sudamericano