



# AMARONE CLASSICO RISERVA - OCTAVIUS DOCG



## Zona di produzione

I vigneti esposti a Sud-Est, si trovano in un unico appezzamento nel cuore della Valpolicella più classica, con altitudini comprese tra i 120 e i 200 m s.l.

Suolo calcareo e argilloso, ben drenato.

## Vigneti e vendemmia

Le Viti hanno un'età media di 40 anni, con sistema tradizionale di allevamento a Pergola Veronese. Le uve vengono raccolte a mano nella prima metà di ottobre, con una selezione rigorosa, in plateaux di legno. Tutta la produzione viene collocata in fruttajo per un lungo appassimento di almeno 120 giorni con conseguente concentrazione di tutti i componenti.

## Vinificazione

La vinificazione viene eseguita tradizionalmente per avere il massimo rispetto delle uve. Segue una maturazione in tonneaux francesi di 2° e 3° passaggio per circa 48 mesi o più, a seconda dell'annata.

Successivamente il vino riposa in bottiglia per 8-12 mesi.

## Descrizione organolettica

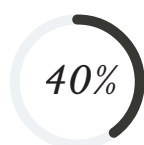
Di colore rosso rubino con riflessi aranciati, al naso emerge la ciliegia sotto spirito, avvolta da delicate note dolci di vaniglia e una speziatura che richiama la noce moscata e il cacao.

Il palato è ricco e potente, con una persistenza marcata. A queste sensazioni si aggiungono sfumature eteree, chiodi di garofano, fiori secchi e prugna secca.

## Abbinamenti gastronomici

La struttura robusta e la morbidezza del nostro Amarone Riserva lo rendono ideale per piatti ricchi come brasati, selvaggina, carni rosse e stufati. Perfetto anche con formaggi stagionati accompagnati da confetture o miele. Ottimo anche con dolci al cioccolato fondente e crostate di frutti rossi.

## Varietà delle uve



Corvina



Corvinone



Rondinella



Altre uve  
autoctone



Temperatura di servizio

16°



Grado alcolico

16,5%