

## Amarone Valpolicella Valpantena DOCG

*Un'icona intramontabile*

Icona di un territorio, l'Amarone è riconosciuto a pieno titolo come uno dei più grandi rossi italiani. In Costa Arente partiamo da un'attenta raccolta manuale, controllando che ogni passaggio sia eseguito con attenzione artigiana, a regola d'arte. Ogni sfumatura del nostro Amarone rappresenta il know-how e la cifra stilistica perseguita da Costa Arente, volta all'espressione della naturale eleganza che il terroir della Valpantena trasmette al vino.



UVE	Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare
ORIGINE	Valpantena (La Costa di Romagnano - Grezzana)
AFFINAMENTO	2 anni in tonneaux, 1 anno in botte di Slavonia e 1 anno in bottiglia
ANNATA	2018
DATI ANALITICI	Alcol 16,5%
LONGEVITÀ	10-15 anni
	Contiene Solfiti

### TERRENI

Le uve sono coltivate su versanti collinari, che si estendono fino a 600 m d'altitudine, principalmente sulla fascia 100-250 m slm. Il substrato è costituito da marne calcaree, è franco argilloso a reazione sub-alcalina, ricco di elementi nutritivi minerali.

### DEGUSTAZIONE

L'Amarone, icona del territorio, è tra i più grandi rossi italiani. Costa Arente esalta questa eccellenza con raccolta manuale e cura artigianale. Ogni sfumatura ne esprime l'eleganza naturale del terroir della Valpantena.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano dopo attenta selezione per scegliere i grappoli più idonei all'appassimento. Una volta poste nei plateaux, vengono poste nel fruttai per almeno 3 mesi, periodo in cui perdono mediamente il 40% del loro peso.

### ABBINAMENTI

Sublime con la selvaggina, affina i formaggi stagionati e arricchisce primi piatti di carne. Un perfetto vino da meditazione.

### PREMI E RICONOSCIMENTI

**GAMBERO ROSSO** 2 BICCHIERI



**BOLLINO ORO**

**Decanter** GOLD