



AMARONE DELLA VALPOLICELLA „PIANISSIMO“ DOCG

Italo Cescon | Roncadelle di Ormelle



Herkunft	Veneto Italien
Produzent	Italo Cescon Roncadelle di Ormelle
Traubensorte	70% Corvina 25% Rondinella 5% Molinara
Vinifikation	Der Amarone wird für 6 Mt. in Zementtanks ausgebaut und danach 30 Mt. in slawonischen Barriques.
Farbe	Rubinrot
Aroma	Filigrane reife Beerennoten Touch Süsse, zartschmelzig, würzig und elegant. Wunder-schönen Röstaromen mit einem Hauch Mocca und Schokolade. Vollmundig, dicht mit einer schönen Finesse. Beerige Fruchtigkeit ohne süss zu wirken.
Charakter	Im Gaumen elegant und ausgewogen. Dezente Fruchtaramen, dicht und beerig. Die Röstaro-men und die weichen schmeichelnden Tanninen, begleiten den langen musischen Abgang.
Passt zu	Gegrilltem Fleisch, Wild, Lamm, Geflügel, Pilz-gerichten, Pizza, Pasta, Risotto, mediterranen Küche und zu reifen Käsesorten.
Ausschanktemperatur	18° - 20 ° Grad
Lagerfähigkeit	10 - 15 Jahre