

<http://www.fornaser.com/ita/amarone.html>



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

### CLASSICO DOC - MONTE FAUSTINO

*Nell'Amarone Monte Faustino soprattutto si valorizza la nota di grafite custodita nel terreno dell'omonimo antico vigneto. Il terreno collinare da cui viene selezionata l'uva migliore per il vino principe della Valpolicella e l'apparato radicale molto sviluppato della vecchia vigna del nonno Fornaser, uniti al lungo appassimento e all'affinamento prolungato in barrique e bottiglia, conferiscono a questo Amarone un pregio altrimenti inottenibile. Rosso granato carico, profumo persistente di frutta rossa matura, ciliegia, prugna e mandorla, sapore pieno ed elegante con note di vaniglia, caffè e cioccolato. Si combina meravigliosamente con piatti di selvaggina, grigliate, arrosti e formaggi stagionati. Degustato da solo, è un impareggiabile vino "da meditazione".*

*Prova da safra 2008 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (2º dia)*