




**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO DOCG

*Su di lui sono puntati i riflettori,
e come una vera star di Hollywood gli
piace farsi attendere, scegliendo
le annate migliori per mostrarsi
al suo pubblico.*

Uvaggio

Corvina veronese 50%, Corvinone 25%,
Rondinella 20%, Molinara 5%

Vinificazione

Le uve, raccolte a mano nel mese di ottobre, vengono distribuite sui plateau e fatte appassire per 4 mesi nel nostro fruttaiolo. Ogni acino perde circa il 40% del suo peso a causa della disidratazione, acquisendo così una maggiore concentrazione di zuccheri. Una volta pigiata, l'uva rimane in macerazione per circa 30-40 giorni a bassa temperatura (18 °C).

Affinamento

50% in tonneaux di rovere francese e 50% in botte grande per tre anni

Note organolettiche

Vino rosso importante e di grande struttura. Al naso presenta note che ricordano la liquirizia, il caramello, il tabacco, i fiori bianchi e la ciliegia. Al palato si presenta con tannini vellutati e una lunga persistenza gustativa.

Abbinamenti consigliati

Selvaggina, arrosto, brasato e formaggi stagionati

Temperatura di servizio

18/ 20 °C

Gradazione alcolica

16.5%

www.vinidindo.it