

## Ca' Florian Amarone della Valpolicella Classico Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Ca' Florian Amarone Riserva nasce dalla selezione delle migliori uve provenienti dal Cru Ca' Florian, uno dei più pregiati vigneti della famiglia Tommasi.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo: Prugna e ciliegie, more, frutti rossi con sentori di liquirizia e cacao amaro.

Gusto: Caldo, morbido, elegante e avvolgente con finale piacevolmente lungo



### ANNATA

L'annata 2009 sottolinea nuovamente il prezioso valore del tempo.



### UVE

Corvina Veronese 75%, Corvinone 20%, Rondinella 5%

### PROVENIENZA

Zona collinare della Valpolicella Classica, dal prestigioso Cru Ca' Florian.



### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Dopo la raccolta e la selezione manuale in cassette da 5/6 kg, le uve vengono appassite in modo naturale nell'ampio e arieggiato fruttai per 100 giorni.

A gennaio, dopo il naturale processo di appassimento, l'uva viene pigiata. La successiva fermentazione avviene lentamente per 30 giorni sulle bucce e i lieviti utilizzati sono esclusivamente indigeni.

L'Affinamento avviene per 4 anni, di cui il primo in tonneau da 500 Lt e gli altri 3 in botti grandi di rovere di Slavonia.

L'Amarone Ca' Florian riposa poi in bottiglia per almeno un anno.



### ALCOL

15,5% by vol.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



### FORMATO BOTTIGLIA

750 ml



### ABBINAMENTO

Perfetto con brasati, stracotti, selvaggina; ideale con carne rossa alla griglia e con vino da meditazione.

