

# Amarone della Valpolicella Riserva DOC

ROCCA SVEVA | COLLEZIONE SPECIALE

  
**ROCCASVEVA**  
vini dell'alta tradizione veronese

LE ECCELLENZE



## *Uve*

Corvina, Corvinone e Rondinella

## *Vinificazione e affinamento*

La Riserva Collezione Speciale viene prodotta unicamente in annate eccellenti. Questa grande Riserva richiede tempo, infatti dopo almeno 48 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia, segue un lungo affinamento in bottiglia

## *Colore*

Rosso rubino intenso, con riflessi granati di grande intensità

## *Profumo*

Il profumo è molto raffinato, intenso ed elegante. Le accattivanti sensazioni di ciliegia sotto spirito e prugna secca si fondono a dolci note speziate di cacao e vaniglia

## *Sapore*

Caldo e rotondo al sorso, con un tannino vellutato ed avvolgente. Di lunga e piacevole persistenza. Una preziosa, indimenticabile espressione del nostro territorio

*% Alcool* 15%

 *Temperatura di Servizio* 18°C. in calici molto ampi. È consigliabile versarlo in un decanter alcune ore prima della degustazione per favorire l'ossigenazione e quindi la resa dei profumi

PREMI & RICONOSCIMENTI



  
GUIDA AIS  
VINETIA 2019



  
BIBENDA 2019  
FONDAZIONE  
ITALIANA  
SOMMELIER



  
VINI BUONI  
D'ITALIA  
2019