



HERITAGE

Emblema di Cantine Giacomo Montresor, l'Amarone Satinato è un'icona della Valpolicella presente in oltre 50 stati del mondo. Era il 1921 quando Giacomo Montresor brevettò la bottiglia satinata per proteggerne il prezioso contenuto dalla luce dell'oceano durante i primi trasporti via nave verso il Nord America. Da allora l'Amarone Satinato Montresor è unico, originale e iconico. La sua eleganza senza tempo è la stessa di chi lo riconosce, lo sceglie e lo gusta.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG - I SATINATI



UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona più antica della Valpolicella collinare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva scelta grappolo per grappolo viene vendemmiata a mano e posta in cassette ad appassire durante i mesi invernali. Segue una soffice pigiatura con una lenta fermentazione sulle vinacce. La maturazione avviene in botti di rovere per circa 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso.

Al naso sprigiona note di frutta rossa matura e delicati sentori speziati. Al palato risulta corposo, caldo e vellutato con retrogusto di amarene e spezie.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

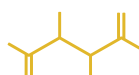
Ottimo con piatti forti e speziati, selvaggina e formaggi stagionati.



TEMPERATURA SERVIZIO
16-18 °C



ALCOOL
15%



ACIDITÀ
5,5 gr/L.

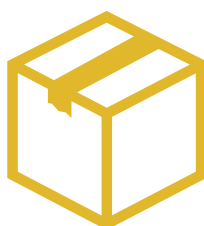


ZUCCHERI RESIDUI
7 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	sughero naturale
Larghezza:	89 mm
Altezza:	286 mm
Tara:	600 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1,42 Kg
EAN:	8003503000555



CARTONE

Lunghezza:	28 cm
Larghezza:	19 cm
Altezza:	30 cm
Tara:	270 gr
Peso lordo:	8,50 kg
EAN:	80035030155808



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	16
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	80
Bottiglie Per pallet:	480
Peso lordo:	700 kg