



AMARONE della Valpolicella DOC

L'Amarone, prodotto di punta dell'azienda Righetti, è ottenuto con l'antico metodo dell'appassimento.

I grappoli migliori delle varietà Corvina, Molinara e Rondinella vengono posti ad appassire da ottobre a marzo in appositi locali, dove il giusto livello di umidità e ventilazione permettono una ottimale disidratazione dell'uva.

Dopo la pigiatura delle uve e la fermentazione, il vino è posto ad invecchiare per tre anni in botti e barriques di rovere. L'affinamento continua poi in bottiglia per circa dodici mesi.

L'Amarone Righetti, dal colore rosso intenso tendente all'aranciato, ha un profumo ampio e un sapore asciutto, pieno, vellutato e gradevole.

GRADO ALCOLICO: 15%

ABBINAMENTI: ideale con piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18° C

