

Amarone Riserva Octavius

Questo vino nasce da uve Corvina Veronese 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%. I vigneti hanno un'età media di 40 anni con sistemi tradizionali di allevamento a pergola. Le uve vengono raccolte a mano nella prima metà di Ottobre, con selezione rigorosa, in plateaux di legno. Tutta la produzione viene collocata in fruttato per un lungo appassimento di almeno 120 giorni con conseguente concentrazione di tutti i componenti. La vinificazione viene eseguita con tecnologia avanzata che consente il massimo rispetto delle uve. Segue una maturazione in tonneau francesi per 48 mesi. Successivamente il vino riposa in bottiglia per 8-12 mesi. Il vino può essere conservato per diversi anni, la permanenza in bottiglia consentirà un miglioramento delle sue caratteristiche.

Di colore rosso rubino con riflessi lievemente aranciati, al naso ciliegia sotto spirito fusi a note dolci lievemente vanigliate con una speziatura che ricorda la noce moscata ed il cacao. Ha note dolci ma potenti, persistente al palato.

This wine is produced with Corvina Veronese 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%. The vines are 40 years old on average and grow with the traditional Pergola system.

The grapes are carefully hand selected and then placed into the traditional wooden plateaux and left to rest for 120 days with drying and the concentration of all the elements.

The wine making takes place with the greatest respect for the grapes using a combination of traditional and innovative techniques. Refinement takes place for 48 months in French oak 500 litre tonneaux and a further 8-12 months in the bottle.

An intense ruby red with slightly brick coloured reflexes, typical nose of cherries under spirit and sweet notes of vanilla, spiced with nutmeg and cocoa. Full bodied and warm on the palate, soft yet powerful and incredibly long lasting.



**OCTAVIUS AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DOC CLASSICO
RISERVA**