

# Amarone Fumanelli

Uve: Corvina 40%,  
Corvinone 40% e  
Rondinella 20%.

L'età media delle viti è di circa 40 anni con il tradizionale sistema di allevamento a Pergola Veronese. La vendemmia viene eseguita a mano in plateau da 5/6 Kg. Una volta in fruttaiolo le uve riposano per 120 giorni con una perdita in peso che arriva al 35/40%.

Affinamento in tonneau francesi per 30 mesi e in bottiglia per altri 8 mesi.

Vino color rosso rubino intenso con tendenza al granato. Profuma di frutta matura con una leggera nota di piccoli frutti a bacca rossa che si mescolano l'uno con l'altro in una nota di vaniglia dolce, leggermente speziata da noce moscata. È leggero ed elegante con tannini morbidi che ne intensificano la giovinezza

Grape varieties: Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%.

Vineyards are 40 years old on average and grow with the traditional Veronese Pergola system. The grapes are carefully hand selected and then placed into the traditional wooden plateau where they are left to rest for 120 days with consequent drying and concentration of all the elements.

Refinement takes place in French oak tonneau for 30 months and further 8 months in the bottle.

Intense garnet-red. Perfume of ripe fruits with a hint of small red berries blending into each other in a sweet vanilla-flavoured note, lightly spicy with nutmeg. Full bodied and warm on the palate, soft and perfectly balanced.



**AMARONE DELLA  
VALPOLICELLA  
DOC CLASSICO**