



## Amarone della Valpolicella D.O.C 2016

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ — Red Wine —



### ワイナリー Winery

Crosarola クロサローラ

### 度数 Alcohol 葡萄 Grape Variety

15.5% コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネツァ  
Corvina, Rondinella, Corvinone

### 産地 Origin

クレアリ、カステルナ Creari e Casterna

### 醸造 Wine-Making

葡萄は一本一本手作業で選別され、深さの少ない木枠に約3ヶ月間放置されます。発酵には長い時間がかかり、その間常に制御されます。最初は木製の樽に入れられ、次にスチールタンクに入れられます。

The grapes are selected by hand, one by one, and left in crates, not very deep, for about 3 months. The fermentation takes a long time during which is always controlled. The product is laid at first in wood barrels and then in steel tanks.

### 色 Color

オレンジ色の境界線を持つ深紅

Deep red with orange borders

### 香り Fragrance

強烈で特徴的な香り Intense and characteristic

### 味わい Taste

ワイルドベリーとスパイスの味わい

Flavour of wild berry, and spices

### ペアリング Pairing

ロースト赤身の肉と熟成チーズ

Roast red meat and aged cheeses

### サービング適温 Serving Temperature

16~18°C



Totò trade

〒540-0035 大阪府大阪市西成区長橋3丁目2-28

TEL : +81 06-6599-9002 FAX : +81 06-6809-3688