



CADIS

•FAMILY TRADITION•

Amarone della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2015

L'Amarone della Valpolicella, è prodotto ancor oggi in forma artigianale seguendo un'antica tradizione che prevede l'appassimento delle migliori uve per qualche mese; segue maturazione in botte di rovere. È un vino intenso che presenta un ricco aroma di ciliegia matura e di piccoli frutti rossi, con una nota finale di cioccolato. Si presenta ampio ed equilibrato perfetto per accompagnare carni alla griglia, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati. Si consiglia di stapparlo almeno un'ora prima del consumo e di servirlo a 18°C.



Amarone della Valpolicella is still made today in the traditional artisanal method which requires naturally-drying the finest bunches for a few months. The wine is then matured in oak casks. A very intense wine, it releases rich aromas of ripe cherry and wild red berry, concluding on a note of luscious chocolate. Full-bodied and superbly balanced it is the perfect accompaniment to grilled meats and roasts, game, and aged cheeses. Best if uncorked at least an hour before serving; enjoy at cool room temperature (18°C).

PRODUCT OF ITALY

PRODOTTO ED IMBOTTIGLIATO DA

CANTINA DI SOAVE S.A.C. - SOAVE - ITALIA



8 006393 300682

1846



750 ml e

14.5% vol

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE
CONTIENT SULFITES - CONTIENE SULFITES - BEVIT SULFITER
INDEHÖLDER SULFITEP - INNEHÄLLER SULFITER - SULFITA
SULFITTEJA - SISÄLTÄÄ SULFIDE - OBSAHUJE SIROCTANY
TARTALMAZ SZULFITOK - ZAWIERA SIARCZYNY - FOL SULFITE
CONTIENE SULFITI - OBSAHUJE SIROCTANY - SAKUR SULFITE

L.19092-16