



# AMARONE VALPOLICELLA - GROTTA NINFEO

docg



**CÉPAGE**  
Corvinone  
Corvina  
Rondinella  
Molinara



**BODEN**  
kalkhaltig,  
vulkanisch



Durchschnittsalter  
der Reben  
50 Jahre



**FASSREIFUNG**  
30 Monate in  
französischen  
Eichenfässern  
und 18 Monate  
in der Flasche

Beschreibung

1958 gründete Domenico Fraccaroli sein Unternehmen in einem "kleinen Stück Paradies" in Friaul-Julisch Venetien.

"Domenico Fraccaroli" ist ein Synonym für Qualität und Authentizität, denn unsere Produkte spiegeln die Unternehmensphilosophie wider, die Leidenschaft, Raffinesse, Eleganz und Respekt vor der Tradition in den Vordergrund stellt.

Dégustation

**Auge** : Der Amarone Grotta del Ninfeo hat eine intensive rubinrote Farbe.

**Nase** : Ätherische Aromen von reifen Früchten und Marasca-Kirschen, mit subtilen Noten von leicht geröstetem Holz und Kakao.

**Mund** : Vollmundig, harmonisch, mit einem langen, weichen Abgang, der zu einem würzigen Nachklang führt, der sich von Glas zu Glas weiterentwickelt.

Der strukturierte und strenge cAmarone passt gut zu Wild, geschmortem Rindfleisch, rotem Fleisch und gereiftem Käse.

