



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958



AMARONE DELLA VALPOLICELLA *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* **CLASSICO DOCG**

*Su di lui sono puntati i riflettori,
e come una vera star di Hollywood gli
piace farsi attendere, scegliendo
le annate migliori per mostrarsi
al suo pubblico.*

Uvaggio

Corvina veronese 50%, Corvinone 25%,
Rondinella 20%, Molinara 5%

Vinificazione

Le uve, raccolte a mano nel mese di ottobre, vengono distribuite sui plateau e fatte appassire per 4 mesi nel nostro fruttai. Ogni acino perde circa il 40% del suo peso a causa della disidratazione, acquisendo così una maggiore concentrazione di zuccheri. Una volta pigiata, l'uva rimane in macerazione per circa 30-40 giorni a bassa temperatura (18 °C).

Affinamento

50% in tonneau di rovere francese e 50% in botte grande per tre anni

Note organolettiche

Vino rosso importante e di grande struttura. Al naso presenta note che ricordano la liquirizia, il caramello, il tabacco, i fiori bianchi e la ciliegia. Al palato si presenta con tannini vellutati e una lunga persistenza gustativa.

Abbinamenti consigliati

Selvaggina, arrosto, brasato e formaggi stagionati

Temperatura di servizio

18/ 20 °C

Gradazione alcolica

16.5%

www.vinidindo.it



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958



AMARONE DELLA VALPOLICELLA *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* **CLASSICO DOCG**

The spotlight is on it, and like a real Hollywood star it likes to be waiting, choosing the best vintages to show itself to its spectators.

Grape varieties

Corvina 50%, Corvinone 25%,
Rondinella 20%, Molinara 5%

Vinification

The grapes, harvested in October, are distributed on plateaux, large wooden trays and dried for four months in our fruit cellar.

Each grape loses about 40% of its weight due to the water loss, thus gaining a higher concentration of sugars. Once pressed, the grapes are left to macerate for about 30-40 days at a low temperature (18 °C).

Ageing

50% in medium oak barrels
and 50% in 25-50 hl oak barrels for three years

Organoleptic notes

Important red wine with great structure. The nose has notes of licorice, caramel, tobacco, white flowers and cherry. On the palate it shows velvety tannins and a long persistence.

Service

temperature: 18/ 20°C

Alcoholic content

16.5%

Serving suggestion

Red meats, aged cheeses

www.vinidindo.it