



CA' DEL SETTE®

— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

AMARONE

1944 Monte Comun - LINEA APPASSIONANTE®



annata 2018

Grazie alle tradizioni tramandate di generazione in generazione combinate con la ricerca di tecniche di produzione innovative, nel 2015 abbiamo creato la linea Appassionante® al fine di celebrare l'anniversario dei 150 anni della nostra famiglia nella coltivazione della vite.

I vini della linea Appassionante® prendono nome da battaglie combattute nel nostro territorio. L'obiettivo è quello di celebrare il legame con la terra, pertanto come gli eroi hanno combattuto per la loro patria, noi combattiamo ogni giorno per mantenere vive nel tempo le tradizioni tramandateci di generazione in generazione.

Uno di questi vini è "1944 MONTE COMUN", Amarone della Valpolicella DOCG da 15,5%vol, creato in memoria della battaglia di Monte Comun che avvenne il 17 settembre 1944 (nel comune di Grezzana, territorio di produzione del vino Amarone). Questa battaglia è tra i più importanti scontri della Resistenza veronese.

L'Amarone è un vino ricco di storia. Viene prodotto in quantità limitata con le uve della zona della Valpolicella, accuratamente selezionate, appassite e vinificate secondo l'antica tradizione. Il sapore è molto deciso; intenso ed elegante al naso, con aromi di mirtilli neri e una lieve speziatura originata dalle botti di rovere.

TIPOLOGIA: Amarone Della Valpolicella Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

UVAGGIO: Corvina, Corvinone, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Verona.

NATURA DEL SUOLO: Ricco di scheletro e prevalentemente calcareo.

ASPETTI ORGANOLETTICI: Colore rosso scuro. Intenso ed elegante al naso con aromi di ciliegia matura e mirtilli neri con una lieve speziatura originata dalle botti di rovere. Molto deciso al palato; si contraddistingue con una tannicità morbida in equilibrio con una giusta acidità e percezione di frutta polposa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale per accompagnare brasati, selvaggina e formaggi a pasta dura molto saporiti. Ottimo anche alla fine di un pasto o come "vino da meditazione".

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 15,5%vol

CODICE EAN 13 bt. 0,75 L: BT 8050148521075 / BOX x 6 BT 8050148521082



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET

