



0010446

## Pasqua Villa Borghetti Amarone della Valpolicella Classico DOCG

750 ml 6 /c

Procedencia: Valpolicella Classico (Veneto) – Italia.

Variedad(es): Corvina 65%, Rondinella 25% y Negrara 10%.

Crianza: Roble Francés (70% del vino), 18 meses.  
Estiba 6 meses.

Nariz; perfumada, en la que nos envuelve con matices a grosellas, moras, higos y delicadas notas de café tostado, chocolate y vainilla.

Boca; su entrada es enriquecedora y placentera. Nuevamente se recalcan los aromas de nariz. En su continuo recorrido se aprecian taninos cálidos y bien pulidos con un alcohol que compensa su estructura. Su final es largo y pronunciado.

Maridajes opcionales entre otros: Embutidos curados, estofados, pasta, risotto (con setas o trufa o all'Amarone), carnes rojas a la parrilla y quesos maduros.