



Casa Monopoli Hermesbühlstrasse 2 | 4500 Solothurn

www.casamonopoli.ch / info@casamonopoli.ch



Amarone della Valpolicella Classico Ca' Coato

Produzent:	Azienda Agricola Antolini
Region:	Valpolicella
Rebsorte:	Corvina, Corvinone, Rondinella
Ausbau:	2 Jahre in Holzfässer, danach 6-12 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt:	16%
Trinktemperatur:	18°

Intensiv und komplex, mit Noten von Rosinen, Brombeeren, Heidelbeeren und Pflaumen, ein Hauch von Tabak, schwarzer Pfeffer, Lakritz und Kaffee. Dieser Amarone passt sehr gut gebratenem oder Grillfleisch.