

Cantina e Azienda Agricola  
**TAMBURINO**  
**SARDO**



**AMARONE**  
**della Valpolicella Classico**  
**D.O.C.G.**

Il colore è di un intenso rosso granato, il sapore è generoso e potente. Il profumo complesso rimanda a note di frutta a bacca rossa, matura tra le quali prevalgono la ciliegia e la marasca, con importanti sfumature di sottobosco e di cuoio. Queste le caratteristiche che rendono tale vino unico nel suo genere.

*Deep garnet red in colour, with a generous, powerful palate. The complex bouquet reveals a luscious red berry fruitiness, with predominant notes of cherry and maraschino cherry, plus important aromas of undergrowth and leather. These characteristics make this a truly unique wine.*

Vendemmia a mano  
*Hand picked vintage*

Appassimento delle uve 3 - 4 mesi  
*Drying of grapes 3 - 4 months*

Maturazione 18 mesi in acciaio a temperatura controllata e 12 mesi in botte di rovere e ciliegio  
*Ageing 18 months in stainless steel controlled temperature and 12 months in oak and cherry barrels*

Zona di produzione / *Production area*  
**Marano di Valpolicella - Zona del Classico**

Vitigni / *Grape Varieties*  
**Corvina, Corvone, Rondinella, Molinara**

