THE WINE OF THE CHAMPIONS
FABIO CORDELLA CANTINE
Viticoltori dal 1911

AMAURI

MALVASIA NERA FORTIFICATA

Caratteristiche organolettiche:
Colore rosso rubino intenso. Il profilo olfattivo è di grande impatto, con nette suggestioni di amarena sciroppata e mandorla bianca. Al palato si esprime con densità e ampiezza, avvolgente e vellutato, con uno sviluppo gustativo succoso e di lunghissima persistenza.
Ottimo come aperitivo servito con ghiaccio, eccellente come chiusura di pasto in abbinamento a gelato alla crema o dessert al cioccolato e frutti di bosco.

Vitigni:
Malvasia Nera.

Zona di produzione:
Puglia.

Zona di fortificazione:
Formello (Roma).

Fortificazione:
Dopo la miscelazione del vino con il succo di amarena, frutto di una spremitura delicata, la miscela stessa viene fortificata con alcol 96% e arricchita con zucchero e aroma naturale di mandorla bianca

Gradazione alcolica:
18,5% Vol.

THE WINE OF THE CHAMPIONS ITALIA
www.thewineofthechampions.it · info@ thewineofthechampions.it