



Luca Maroni

# ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2006

Vino qualificato dell'Azienda  
**MARCHIOPOLO**

2006  
MARCHIOPOLO  
marchiopolio



## **Amarone 2000**

**86**

**Consistenza: 31 - Equilibrio: 31 - Integrità: 24**

*Sensazioni: di eccezionale densità estrattiva, apre all'olfatto di morbidezza, di suadenza favolosa. La prugna la si avverte matura, corroborante, rotondamente glicerinoso, sfumata di nuances olfattive balsamiche che avvolgono mentose. Al contatto della papilla s'avverte crema, polpa d'uva e visciola passa di potenza distillata, solarmente maestosa. Un sapore di equilibrio e di pastosità veramente fruttosi. Di grande persistenza il suo gusto aroma dopo la deglutizione: una vanigliata miscela di ciliegia nera, un' evoluta eco di sovrane spezie.*