

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

VIGNETO

Selezionati vigneti collinari a 200-350 metri di altitudine, nella zona classica della Valpolicella. Terreno calcareo



REGIONE

Valpolicella, Verona, Veneto.

APPASSIMENTO

Appassimento da fine settembre per circa 100 giorni, con calo naturale del 35-40% in peso. Grande cura al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo nel fruttajo.

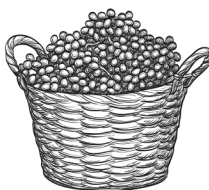


UVAGGIO

Corvina Veronese e Corvinone Veronese 65%, Rondinella 35%. Raccolta e selezione manuale dei grappoli a fine settembre.

AFFINAMENTO

Il 70% del vino ottenuto è affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50hl; il restante 30% in barrique di rovere di Allier di media tostatura per 18 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia per 6 mesi



VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve appassite in Dicembre/Gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 30 giorni.

NOTE GUSTATIVE

Colore Rosso granato carico. Profumo etereo, vanigliato, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e prugna. Sapore pieno, caldo e vellutato.

ANALISI

Alcol 15,5% Vol.
Acidità totale 5,80 g/l.
Residuo zuccherino 6,8 g/l.
Estratto secco netto 33 g/l.



GASTRONOMIA

Grande vino rosso, ideale con piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare un'ora prima e servire ad una temperatura di 16-18°

