

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vitigni

Uve: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Sistema di allevamento: spalliera.

Ceppi per ettaro: 6000.

Terreno: medioimpasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.

Altitudine: 150-170 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: Ultima decade di Settembre.

Resa: 70 q.li/Ha



Vinificazione

Interventi sulle uve: dopo un'accurata cernita delle uve in campo vengono poste in fruttaiolo per una surmaturazione naturale con calo ponderale delle uve dal 35 al 40% (appassimento medio 110 giorni). **Vinificazione:** pigiatura soffice prima quindicina di gennaio, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C). Durata della macerazione 25 giorni circa. **Maturazione:** lentissima fermentazione in barrique e riposo in botte per circa 36 mesi. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto. **Affinamento in bottiglia:** 6 mesi circa.



Note organolettiche

Colore: rosso porpora intenso.

Profumo: sensazioni di ciliegia, amarena, prugna e liquirizia con un finale di cacao.

Sapore: si apre con tutti i frutti a bacca rossa, armonico e vellutato ed allo stesso tempo complesso e ricco di corpo.



Dati analitici*

Grado alcolico: 15,5% vol

Estratto secco netto: 33 g/l

Zuccheri riduttori: 8 g/l

Acidità totale: 5,75 g/l

Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l



Si consiglia di accompagnare a carni rosse caccagione o selvaggina, anche con formaggi piccanti. Ottimo vino da meditazione.

Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C.

Formati

Classica 0,75 L Magnum 1,5 L Jéroboam 3,0 L