

# Amarone della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## VARIETA' DELLE UVE

Corvina e corvinone veronese,  
Rondinella e Molinara.

## VIGNETO

Sistema di allevamento: spalliera.  
Ceppi per ettaro: 6000.

## TERRENO

Medioimpasto di origine morenica,  
calcareo/argilloso e sassoso.  
Altitudine: 150-170m/s.l.m.

## EPOCA DI RACCOLTA

Ultima decade di Settembre.

## RESA

Uva: 70 q.li/Ha

## 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.

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.

## DATI ANALITICI\*

Grado alcolico: 15% vol.

Estratto secco netto: 33 g/l

Zuccheri riduttori: 8 g/l

Acidità totale: 5,75 g/l

Anidride solforosa totale: 95-115 mg/l

## CARATTERISTICHE

### ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: frutti di bosco, speziato.

Sapore: ricco, equilibrato e armonico.

## CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: si consiglia di accompagnare a carni rosse di cacciagione 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.

\* I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti, sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola  
**Giarola®**

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy  
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - [www.vinigirola.com](http://www.vinigirola.com) - [info@vinigirola.com](mailto:info@vinigirola.com)