

Amarone della Valpolicella Classico D.o.c.g.



FORMATO DELLA BOTTIGLIA: borgognotta 750 ml
TIPOLOGIA: Rosso secco
VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara

IL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE: Marano di Valpolicella, zona collinare posta a 300 m.s.l.m., terreno argilloso e calcareo.

ETÀ DELLE VITI: 35/40 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola veronese

RESA PER ETTARO: totale 100 qli/ha, di cui 45 destinati alla cernita

LA PRODUZIONE

VENDEMMIA: esclusivamente manuale, avviene tra metà e fine settembre; attraverso una meticolosa selezione dei migliori grappoli posti all'interno di cassette di legno. Le uve vengono lasciate ad appassire per minimo 90 giorni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Pigiatura nei mesi invernali, tra dicembre e gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e tecnica del rimontaggio in vasche di acciaio. Affinamento in botti di rovere da 25 a 38 hl per minimo 3 anni e successivamente in bottiglia per minimo 6 mesi.

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile.

PROFUMO: Etereo e fragrante, un bouquet ricco e complesso che si apre con un'intrigante evoluzione di sentori, spaziando dalla marasca sotto spirito alle spezie come la noce moscata, liquirizia, tabacco, fava di cacao.

SAPORE: Vino di grande struttura e corpo, si presenta al palato morbido e vellutato; un vino deciso e persistente, ma anche avvolgente come la seta, che racchiude in sé potenza ed eleganza.

SUGGERIMENTI:

CONSERVAZIONE: Si consiglia di conservare la bottiglia in posizione coricata, ad una temperatura di 10/15°C, in assenza di luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° / 16° C in bicchieri grandi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino ideale con piatti di cacciagione, selvaggina, carne alla brace, arrostiti, brasati e formaggi stagionati. Interessante, accostato a cioccolato fondente. Questo è anche un vino "da Meditazione".