

## 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