

Amarone Classico della Valpolicella Doc

- Colore:** Rosso granato carico tendente al granato dopo l'invecchiamento
- Profumo:** Intenso, persistente di frutta rossa matura, prugna, ciliegia, marasca e mandorla.
- Sapore:** Di corpo pieno, intenso ed elegante, richiama nettamente le sensazioni olfattive esaltando le note di vaniglia caffè e cioccolato.
- Terreno:** Suolo calcareo e ricco di scheletro.
- Uvaggio:** 70% Corvina e Corvinone Veronese
20% Rondinella
10% Sangiovese Croatina e Oseleta.
- Sistema di** Pergola veronese 3500 ceppi /Ha.
- Allevamento:** Guyot 5000 ceppi /Ha.
Età delle viti: 50/60 anni
- Resa:** 30 HI/Ha
- Vendemmia:** Selezione e raccolta manuale delle migliori uve alla fine di settembre. L'uva viene essicata naturalmente in cassette di legno fino a Gennaio/Febbraio
- Vinificazione:** Diraspatura e pigiatura delicata delle uve.
La fermentazione che ha una durata di circa 30 giorni avviene con rimontaggi e follature giornaliere. Le temperature di fermentazione in questa fase variano dai 15 ai 22 gradi.
- Affinamento:** In barrique e piccole botti di legno di Rovere per 36 mesi. Durante i quali avviene la fermentazione mullolatica Riposo in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.
- Parametri** Alcool svolto 16,5%
- Analitici:** Zucchero Residuo 8g/l
Acidità totale 5,60 g/l
PH 3,70
Estratto Secco netto 35 g/l
- Gastronomia:** Piatti di selvaggina, grigliate, arrosti e con formaggi stagionati.
- Temperatura**
- Di Servizio:** 20°C ed aprire la bottiglia un'ora prima del consumo