

Amarone Classico della Valpolicella Riserva Doc

- Colore: Rosso rubino intenso tendente al granato dopo l'invecchiamento.
- Profumo: Intenso, persistente di frutta rossa matura, prugna, ciliegia, marasca con sentori speziati.
- Sapore: Diavvolgente che richiama nettamente le sensazioni olfattive. Aprendosi si esaltano le note speziate cannella caffè cioccolato e vaniglia
- Terreno: Suolo calcareo tufaceo 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 8000 ceppi /Ha.
Età delle viti: 50/60 anni
- Resa: 20 Hl/Ha
- Vendemmia: Selezione e raccolta manuale delle uve migliori alla fine di settembre. L'uva viene appassita naturalmente in cassette di legno fino a fine Febbraio
- Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delicata delle uve.
La fermentazione di circa 35/40 giorni avviene con rimontaggi e folature giornaliere con temperatura di fermentazione e macerazione 22-25 gradi
- Affinamento: In barrique e piccole botti di legno in Rovere per 48 mesi durante i quali avviene la fermentazione malolattica. Riposo in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.
- Parametri Alcool svolto 16,5%
- Analitici: Zucchero Residuo 5g/l
Acidità totale 5,90 g/l
PH 3,70
Estratto Secco netto 40 g/l
- Gastronomia: Piatti di selvaggina, grigliate, arrostiti e con formaggi stagionati.
- Insuperabile come vino da meditazione**
- Temperatura
- Di Servizio: 20°C ed aprire la bottiglia un'ora prima del consumo