



## Amarone Classico

<b>Vino</b>	Rosso secco
<b>Vitigni</b>	50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% altri vitigni autorizzati.
<b>Vendemmia</b>	I grappoli vengono selezionati e raccolti a mano direttamente nel vigneto, durante il mese di Settembre, e messi in piccoli plateau di plastica da 7 kg. Appassimento delle uve raccolte in fruttai ad umidità e temperatura controllate fino a dicembre-gennaio (90 giorni circa).
<b>Vinificazione</b>	In rosso dopo diraspigiatura. Fermentazione in acciaio per circa 20-30 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura in vasche di stoccaggio di acciaio per 8-10 mesi. Segue affinamento per 4/6 anni in botti di rovere di Slavonia di capacità da 10 a 60 ettolitri.
<b>Gradazione</b>	16°
<b>Note</b>	Intenso, straordinariamente potente, con un concentrato di confettura di amarena. Denso e armonioso, è ricco e secco al palato, con tannini che permettono un lungo sviluppo in bottiglia
<b>Abbinamenti</b>	Arrosti, Carni rosse, Cioccolata, Formaggi morbidi
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C - 20°C
<b>Superficie</b>	Uve selezionate sulla superficie di 16 ettari di vigneti di vari anni d'impianto
<b>Esposizione</b>	Ovest - Sudovest
<b>Terreno</b>	Argille rosse e brune, vulcaniti e calcari eocenici
<b>Forma di allevamento</b>	Pergola Trentina Semplice
<b>Ceppi per ettaro</b>	4200
<b>Acidità</b>	6.0 - 6.5 grammi per litro

Az. Agr. Le Ragose - Località "Le Ragose" - 37024 Arbizzano di Negrar (VR)

Tel: 045 7513241 - Fax: 045 7513171

Sito web: [www.leragose.com](http://www.leragose.com) - Email: [leragose@leragose.com](mailto:leragose@leragose.com)