

A M A R O N E

della valpolicella docg



ZONA DI PRODUZIONE Mezzane, Tregnago; vigneti a conduzione biologica

ETÀ DEL VIGNETO impianto 2001

ESPOSIZIONE Sud – Est

ALTITUDINE 450 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Glaciale

VITIGNI Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA PER ETTARO 20 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA metà Ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE prima selezione di uve appassite in cassetta per circa due mesi. Pigiadiraspatura, vinificazione con metodo *délestage* e fermentazione alcolica seguita da malolattica per 15 giorni in tini verticali di acciaio. Affinamento di 2 anni in tonneaux e barriques di Allier e assemblaggio per l'ultimo anno di affinamento in botti di rovere di Allier da 20 hl. Un anno di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

ESPRESSIONE

Di colore rosso rubino intenso. I profumi sono intensi e complessi. Al palato ciliegia e prugna oltre che una bella componente di cacao amaro e liquirizia. Ampio, avvolgente con un tannino netto a equilibrare la sapidità e la freschezza dettata dall'altitudine e dalla componente calcarea del terreno. Potenza bilanciata da eleganza, come comunica il cavallo di razza T.P.R in etichetta.

ABBINAMENTI

Carni importanti con una particolare presenza di spezie ed erbe aromatiche. Selvaggina da pelo e da piuma. Formaggi molto stagionati e di latte vaccino in modo particolare.