

Capurso  
VITA, VITI, VINI.

AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA  
DOCG  
2015



## Scheda tecnica

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Nesente di Valpantena - Verona - Italy
<b>TERRENO</b>	Di origine alluvionale, argilloso, calcareo e ricco di scheletro
<b>VITIGNI</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	vigneto allevato a Guyot
<b>VENDEMMIA</b>	Selezione e raccolta manuale delle uve dalla fine di settembre. Tutte le uve vengono fatte appassire in fruttajo per un minimo di 90 giorni in ventilazione naturale.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pigiatura e diraspatura delle uve. Criomacerazione per circa 5 gg a 7/8°. Fermentazione in vasche di acciaio con temperatura controllata. Macerazione dai 35 ai 40 giorni con rimontaggi giornalieri e delestages. Svinatura con leggera pressatura. Decantazione per circa 35/40 gg in vasche di acciaio.
<b>AFFINAMENTO</b>	In botti di rovere di Slavonia dai 25 ai 50 ettolitri per almeno 36 mesi. Riposo in bottiglia per almeno 12 mesi.
<b>ALC</b>	16% Vol.

