

AMARONE

della Valpolicella D.O.C.G. GRAAL

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. GRAAL

TERRITORIO

Località Valpolicella Valpantena
 Denominazione Denominazione di Origine Controllata e Garantita
 Vigneto Vigneto Selezione delle migliori uve dei nostri vigneti di collina e pedecollina
 Uve Corvina, Corvinone, Rondinella
 Zona di origine Vigneti di proprietà provenienti dalla Valpantena frazioni di Poiano, Quinto, Sezano
 Caratteristica dei vigneti Situati in posizione collinare e pedecollina con esposizione a sud, terreno argilloso, fortemente calcareo. Gli impianti sono a Guyot con una densità dai 3300 ai 6200 ceppi ettaro

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia Effettuata a mano in piccole casse da 5 kg nella prima e seconda decade di Ottobre.
 Per la produzione di questo vino vengono usate solo le ali del grappolo dette anche "orecchie" da cui viene la parola Recioto
 Vinificazione Viene effettuata dopo un appassimento di 120 giorni nei nostri fruttai con un calo ponderale del 55%. L'uva pigiata scende per gravità in piccoli tini in acciaio inox da 50 hl. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione.
 Temperatura controllata a 18-20°C
 Maturazione Affinamento di 30 mesi in botte da 10 hl e barriques di rovere selezionato grana extra fine e 6 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino scuro, si presenta con note gentili di frutti di bosco, sentori di spezie (cannella, pepe nero...) molto corposo, caldo, morbido e avvolgente molto fine ed elegante con tannini gentili molto sottili vino di rara eleganza e con lunghissima persistenza
 Abbinamenti Indicato con piatti robusti di carne o formaggi stagionati, ma il miglior modo per apprezzarlo è da solo concentrandosi su questo meraviglioso Vino
 Alcool 14% Vol.
 Temperatura di servizio 16-18°C

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. GRAAL

Sub Zone Valpolicella Valpantena

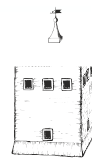
Appellation Denominazione di Origine Controllata e Garantita
 Vineyards Selected grapes from hill and hill foot vineyards
 Grapes Corvina, Corvinone, Rondinella
 Production Area Family owned vineyards in Valpantena, Poiano, Quinto and Sezano area.
 Vineyards specifications - Located on hills and hills foot vineyards enjoy exposure to the South. Clay soil, strongly calcareous. Guyot training system with a density from 3300 to 6200 vines per hectare
 Harvest - Grapes are hand picked during the first and second decade of October and are put in small crates of 5 kg. To produce this wine we only use the so called "ears" of the bunch (upper external part)
 Vinification - It is carried out after 120 days withering in our "fruttai" (dedicated drying rooms) with a weight loss of 55%. Then the crushed grapes falls by gravity into small stainless steel vats of 50 hl. Daily pumpings over and delestage are carried out throughout the duration of fermentation that takes place at a controlled temperature of 18-20 °C
 Ageing - This wine ages for 30 months in 10 hl and barriques casks of selected extra fine grained oak. Then it rests for six months in the bottle
 Organoleptic specifications - Dark ruby red color, comes with gentle notes of wild berries, hints of spices (cinnamon, black pepper) full-bodied, warm and complex, soft and enveloping, elegant with very gentle tannins of rare elegance and with long persistence
 Food pairing - Goes well with any robust meat dishes or aged cheeses. It is a great wine to enjoy by itself for the pure pleasure of focusing on its flavors
 Alcohol 14% by Vol.
 Serving temperature 16-18° C

N.B. This wine is a unique expression of a territory and the men who cultivate it with great passion. To be faithful to the original idea of this unique and exceptional wine we produce it only in best years from a selection of the very best grapes and only from grapes we produce in our vineyards. All bottles are numbered

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. GRAAL

Trauben: 60% Corvina-, 20% Corvinone-, 20% Rondinella-, die aus den eigenen Weinbergen im Valpantena-Tal stammen.
 Nur die oberen Beeren der Trauben, "ali del grappolo" = Traubenflügel genannt, werden dazu verwendet, um diesen Top-Amarone herzustellen, denn hier konzentriert sich am meisten der Zuckergehalt.
 Bodenbeschaffenheit: lehmartiger und kalkartiger Boden
 Weinbereitung: die Beeren werden nach der Lese in Kleinen Kisten gesammelt und für 120 Tage in dem "Fruttai" getrocknet. Dadurch entsteht ein Gewichtsverlust von 55%. Sie werden danach sanft gepreßt und im Edelstahltank unter mehrfacher Umwälzung bei kontrollierter Temperatur von 18 - 20 °C. vergoren.
 Lagerung : der Wein wird 30 Monate in Holzfässern von 10 hl-Größe aus französischer Eiche gelagert und anschließend in der Flasche verfeinert.
 Weincharakteristiken: intensive rote Farbe, sein Bukett ist sehr fruchtig. Es erinnert an Pflaumen, Waldfrüchte, Brom- und Himbeeren. Im Geschmack ist er etwas würzig, voll, weich, samtig und geschmeidig, sehr elegant und sehr gut ausgewogen.
 Serviervorschläge: er paßt gut zu vielen Gerichten. Ideal zu Wildbret, Braten, Schmorbraten, Fleischgerichten und reifem Käse. Ein ausgezeichnete Meditationswein.

Serviertemperatur : 17 – 18 °C.



Corte Figaretto

Vigneti e Cantina

Corte Figaretto Via Clocego 48a Verona
 tel. +39 045 8700753 fax +39 045 8700753
 www.cortefigaretto.it cortefigaretto@cortefigaretto.it