

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA

CLASSICO DOCG



## Uvaggio:

Corvina 50%  
Corvinone 25%  
Rondinella 15%  
Altre varietà (Oseleta,  
Croatina) 10%

## Resa:

80 q.li/ha

## Suolo:

Sabbia 20,6%  
Limo 54,5%  
Argilla 24,9%

## Sistema allevamento:

Pergola

## Vigneti:

Esposizione Sud Ovest

## Vendemmia:

A mano, metà/fine  
settembre selezione  
grappoli per appassimento  
di 90 giorni

## Vinificazione:

30 giorni di macerazione  
sulle bucce

## Affinamento:

40 mesi di affinamento in  
botti di rovere da 7,5 hl