

MORAR[®]

MORAR[®]

Amarone della Valpolicella 2011 – vino biologico

UVE

Corvina 75%, Rondinella 2 5%.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà dell'azienda alle porte di Verona in Zona DOC.

RESA PER ETTARO

Circa 70 q.li (da 3000 a 5000 ceppi per ha in base all'età e al sistema di allevamento).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre, raccolta manuale con scelta della parte migliore del grappolo e posta in fruttaio per l'appassimento.

VINIFICAZIONE

Inizio Gennaio. L'uva viene pigiata e posta a fermentare in contenitori tronco conici condizionati alla temperatura di 14 C° e con follature giornaliere.

AFFINAMENTO

In botte grande per 36 mesi; ulteriore maturazione di 24 mesi in bottiglia prima della vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso Rubino intenso con riflessi granati.
Profumo intenso, elegante con note di marasca sotto spirito, prugna e cioccolato. In bocca è morbido ed equilibrato, asciutto, con tannini eleganti e decisi

DATI ANALITICI

Grado Alcolico svolto: 17,00 %

Acidità totale: 4,92 g/l

Zuccheri: 4,08 g/l

ABBINAMENTO

Carni rosse alla griglia o brasate, selvaggina, Formaggi stagionati del territorio, piatti ricchi o speziati, succulenti.



AZIENDA AGRICOLA VALENTINA CUBI –
LOC. CASTERNA 60 – 37022 FUMANE (VR) TEL. 045 7701806