

MORAR[®]

MORAR[®]

Amarone della Valpolicella 2010 – da uve biologiche

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

Fine settembre inizio ottobre, raccolta manuale con scelta della parte migliore del grappolo e posta in fruttaio per l'appassimento (surmaturazione)

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 barrique o botte grande per 36 mesi; ulteriore maturazione di 6 mesi in bottiglia prima della vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato. Profumo intenso, con note di ciliegia matura, cuoio e noci. Sapore equilibrato, asciutto, con tannini eleganti. Finale di frutta rossa secca. Equilibrato in bocca nonostante il contenuto alcolico importante.

DATI ANALITICI

Grado Alcolico svolto: 16,50 %

Acidità totale: 5,41 g/l

Zuccheri: 1,70 g/l

ABBINAMENTO

Carni rosse alla griglia o brasate, Selvaggina, Piatti tipici veronesi come la "Pastissada de Caval" o lo Stracotto all'Amarone, Formaggi stagionati del territorio.



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