



AMARONE

DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: profondo rosso rubino.

Profumo: complesso, armonioso, elegante, con note di frutta appassita, confettura, sottobosco, mallo di noce e cuoio.

Sapore: equilibrato, ricco, delicato, austero e persistente.

VINIFICAZIONE

Appassimento: 3 mesi in fruttai.

Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni, in vasche d'acciaio per 25 giorni, in inverno inoltrato.

Maturazione: 30 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

CONSIGLI GASTRONOMICI

Cibi: carni rosse saporite, selvaggina e formaggi a lunga stagionatura.

Fuori pasto: vino «da meditazione».

VITIGNI:

65% Corvina
20% Rondinella
5% Molinara
10% Croatina

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 15,00% vol

Acidità totale: 5,80 gr/lit

Estratto secco netto: 31,00 gr/lit

RESA PER ETTARO:

24 hl/ha

VENDEMMIA:

manuale

