



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO TENUTE SALVATERRA

IL TERRITORIO:

Collocazione Geografica: Valpolicella

Sistema di allevamento: guyot

Conduzione dei vigneti: con agricoltura sostenibile e grande attenzione ai cicli naturali

VINIFICAZIONE:

Vendemmia: metà ottobre

Appassimento: appassimento naturale per 3/4 mesi

Vinificazione: pigiatura soffice dell'uva diraspata

Fermentazione: a temperatura controllata

Durata fermentazione: circa 30 giorni

AFFINAMENTO:

- in legno
- in acciaio

DATI ANALITICI:

- Gradazione 16°
- Zuccheri Residui 5 gr/lt
- Estratto secco 40 gr/lt

NOTE DEGUSTATIVE:

L'Amarone della Valpolicella Classico è "l'essenza del territorio" un rosso decisamente strutturato e fresco allo stesso tempo. Si tratta di un prodotto con grande personalità che riesce a comunicare la sua eleganza durante l'assaggio. Si percepisce un profumo intenso e persistente di ciliegie sottospirito, cacao, tabacco e pepe nero.

Al palato è complesso e profondo, elegante e robusto allo stesso tempo, armonico e con un egregio tannino.

