



## 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.

