



# " AMBROSAN "

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

**Colore:** intenso rosso granato.

**Profumo:** ricco e marcato, con note di fiori e frutti appassiti, erbe balsamiche, chiodi di garofano, tabacco, cacao e cuoio.

**Sapore:** pieno, strutturato, vellutato, persistente e dalla progressione gustativa "tridimensionale".

## VINIFICAZIONE

**Appassimento:** 4 mesi in fruttaio.

**Fermentazione:** spontanea, con lieviti autoctoni, in vasche d'acciaio per 30 giorni, in inverno inoltrato.

**Maturazione:** 30 mesi, una parte in botti di rovere di Slavonia e una parte in barrique.

**Affinamento in bottiglia:** 8 mesi.

## CONSIGLI GASTRONOMICI

**Cibi:** carni rosse saporite, cacciagione e formaggi invecchiati anche con note piccanti.

**Fuori pasto:** vino «da meditazione».

## **VITIGNI:**

70% Corvina

20% Rondinella

10% Croatina

## **DATI ANALITICI:**

gradazione alcolica: 16,00% vol

acidità totale: 5,80 gr/lit

estratto secco netto: 32,00 gr/lit

## **RESA PER ETTARO:**

22 hl/ha

## **VENDEMMIA:**

manuale

