



AMARONE CLASSICO RISERVA "CAVE DI PRUN"

Denominazione: Amarone classico riserva cave di prun

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella ed altre varietà del territorio

IL TERRITORIO:

Collocazione Geografica: Valpolicella

Sistema di allevamento: guyot

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

VINIFICAZIONE:

Vendemmia: metà ottobre

Appassimento: appassimento 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 15,5°
- Zuccheri Residui 4 gr/lit
- Estratto secco 41 gr/lit

NOTE DEGUSTATIVE:

Si tratta di un prodotto di grande personalità e struttura, che in degustazione ha le sue peculiarità nell'eleganza più che nella potenza. Si presenta di un colore granato intenso, al naso è complesso e si apre con una nota di ciliegie sottospirito e di fiori secchi per poi esordire con una speziatura intricata di pepe nero, radice di liquerizia ed una punta di noce moscata. Al palato è complesso e profondo, stupisce la sua freschezza impressionante data la sua maturità.

