

CA' de' ROCCHI



TINAZZI

TINAZZI s.r.l.

via delle Torbiere, 13

37017 - Lazise (Verona) - ITALY

Tel. +39 045 6470697

Fax +39 045 6471117

info@tinazzi.it

www.tinazzi.it



La Bastia

Amarone della
Valpolicella DOCG

Nome completo	La Bastia I Amarone della Valpolicella DOCG
Regione	Veneto
Uve	Corvina 80%, Corvinone 10%, Rondinella 10%,
Vigneti	Selezionati vigneti nella zona collinare a 150-300 m.s.l.m. in Valpolicella
Raccolta	Uve selezionate e raccolte a mano a d inizio Ottobre in Plateaux
Vinificazione	Dopo l'appassimento in fruttai fino a Dicembre segue la pigiatura con diraspatura e successiva macerazione con fermentazione per c.a. 20 giorni a temperatura controllata di 20/24°C
Affinamento	Il vino affina in botti di rovere francese e americano da 5-20-40 hl. per un periodo di 12/24 mesi
Alcol	15%
Acidità Totale	6 g/l
Residuo Zuccherino	3,4 g/l
Estratto Secco	34/36 g/l
Colore	Rosso intenso con sfumature granate con l'invecchiamento
Profumo	Complesso, con note di frutta a bacca rossa come prugna e ciliegia. Lievi note speziate e balsamiche con leggero richiamo al cioccolato
Sapore	Ampio, articolato e di notevole struttura ed equilibrio
Abbinamenti	Indicato in modo particolare con carne in umido o arrosto, brasati e stracotti con polenta. Ideale anche con carne rossa ai ferri e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	Stappare un'ora prima di essere servito. Temperatura di 18-20°C

