



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



Aureum Acinum

Amarone della Valpolicella

DOCG

Nome completo	Aureum Acinum I Amarone della Valpolicella DOCG
Regione	Veneto
Uve	Corvina 80%, Corvinone 10%, Rondinella 10%,
Vigneti	Vigneti selezionati posizionati in zona collinare a 150-300 m.s.l.m. nel Valpolicella Classico
Raccolta	Uve selezionate e raccolte a mano ad inizio Ottobre, fatte appassire in fruttai fino a Dicembre. I grappoli perdono il 35/40% del loro peso iniziale
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura delle uve con successiva macerazione e fermentazione per 15/20 giorni
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	5,95 g/l
Residuo Zuccherino	3,5 g/l
Estratto Secco	34,5 g/l
Colore	Rosso intenso e carico
Profumo	Elegante, con sentori di frutta rossa matura in particolare ciliegia e marasca. Richiami speziati e un finale di cioccolato e liquirizia
Sapore	Vino di notevole struttura ed eleganza, con giusto equilibrio tra tannicità e morbidezza dato dalla concentrazione delle glicerine
Abbinamenti	Indicato in modo particolare con piatti importanti di carne, come brasati o stracotti (ad esempio il tradizionale brasato all'Amarone o la pastisada del cavallo). Ideale anche su tutti i formaggi stagionati
Temperatura di servizio	Da servire a temperatura ambiente circa 18/20°C. Da stappare almeno un'ora prima di essere servito

