

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO JAGO

L'**Amarone Jago** nasce nel cuore della Valpolicella Classica. È un grande vino di struttura, di un rosso rubino intenso impenetrabile.

Il profumo è complesso e magnifico: speziato, con sentori di vaniglia, il sapore è corposo, con tannini dolci che conferiscono morbidezza assieme agli aromi di frutta secca, spezie e tabacco.

Se sei alla ricerca di un **sapore corposo, da abbinare magnificamente alla selvaggina, alla carne alla brace e ai formaggi di stagione**, eccolo, è lui: perfetto durante il pasto, ideale anche per riscaldare il dopocena. **Servilo a 18°-19° C.**

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, nella frazione di Jago, su terrazzamenti a secco. Altimetria da 200 a 250 metri s.l.m. Esposizione sud-est. Tipologia del terreno: limoargilloso, a tratti calcareo. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta veronese. Età delle viti in produzione: 15 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa media ettaro: 20 hl.



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

18-19 °C



GRADO ALCOLICO

16,5% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttajo per 100/120 giorni. Pigiatura a Dicembre/Gennaio con diraspatura delle uve.

Temperatura di fermentazione da 12° a 23° C. Macerazione per 35 giorni, dei quali 15 a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Trasferimento in barrique a fine Maggio. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina tradizionalmente a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati; viene servito anche fuori pasto, quando la conversazione diventa più gradevole.

ANNATA 2015

Annata molto equilibrata anche se con un periodo estivo abbastanza siccitoso durante il quale la vite ha potuto però contare sulla scorta d'acqua del piovoso 2014. Grazie alle calde e prolungate temperature estive la vite ha sviluppato notevolmente la fotosintesi, per cui c'è stata più concentrazione di zuccheri e coloranti. L'annata 2015 è all'insegna di grande equilibrio e longevità, con tannini molto morbidi e dolci.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
[clicca qui](#)