



# AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

I grappoli dedicati alla produzione dell'Amarone devono essere perfettamente integri, con acini non troppo serrati fra loro, così da permettere il passaggio dell'aria durante il delicatissimo processo di appassimento che avviene su particolari graticci costantemente monitorati. Durante questo periodo le uve – Corvina, Corvinone e Rondinella – disidratandosi, aumentano il loro grado zuccherino e si caricano di aromi. Dopo la pigiatura e la fermentazione, l'invecchiamento prosegue in barriques di rovere francese e americano per 36 mesi.

Ha un colore rosso carico, gusto rotondo e vellutato, aromi di frutta matura, mandorle, liquirizia, tabacco e caffè.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 990 – Altre informazioni: [bit.ly/3iMxhwL](http://bit.ly/3iMxhwL)



## Vino

DENOMINAZIONE: Amarone della Valpolicella

DESIGNAZIONE: DOCG

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto, Mezzane di Sotto

ANNATA VENDEMMIA: 2015

UVAGGIO: Corvinone 50%, Corvina 40%, Rondinella 10%

GRADAZIONE ALCOLICA: 16%

## Vigneto

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 400 metri sul livello del mare

TIPOLOGIA DI TERRENO: Calcareo

RESA PER ETTARO: 30 hl

DENSITA' IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà settembre

## In Cantina

VINIFICAZIONE: Vinificazione in rosso delle uve precedentemente lasciate appassire naturalmente per 100 - 120 giorni.

TIPOLOGIA SERBATOI DI FERMENTAZIONE: Acciaio inox

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 27°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 20 giorni

AFFINAMENTO: 36 mesi in barriques nuovi di rovere francese ed americano

## Degustazione

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 20 anni

PERIODO MIGLIORE PER LA DEGUSTAZIONE: Dopo tre anni di affinamento in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

APERTURA BOTTIGLIA: 1 ora prima

DECANTAZIONE: Non necessaria:

- COLORE: Rosso rubino intenso
- AROMA: Frutta rossa sotto spirito, piccoli frutti di sottobosco, speziato
- SAPORE: Persistente, caldo, giustamente tannico
- ABBINAMENTI: Piatti di selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati