



AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA DOCG



Zona di produzione

I vigneti esposti a Sud-Est, si trovano in un unico appezzamento nel cuore della Valpolicella più classica, con altitudini comprese tra i 120 e i 200 m s.l.

Suolo calcareo e argilloso, ben drenato.

Vigneti e vendemmia

Le Viti con un'età media di 40 anni, sono allevate a Pergola Veronese e Guyot. La raccolta è manuale con selezione rigorosa delle uve nel momento ottimale di maturazione, tra fine settembre e metà ottobre. Le uve riposano poi nel fruttajo per un periodo pari almeno a 100 giorni, con conseguente perdita di peso del 35-40%.

Vinificazione

Macerazione a freddo delle uve, seguita da fermentazione e successivo affinamento in tonneau di rovere francese di 2° e 3° passaggio per 30 mesi e successiva maturazione in bottiglia per almeno 8 mesi.

Descrizione organolettica

Il nostro Amarone si distingue per un colore rosso rubino profondo, con riflessi granato.

Al naso, si apre con intensi aromi di frutta matura, come lampone, marasca sotto spirito e prugna, arricchiti da una delicata speziatura di noce moscata e vaniglia.

In bocca, si presenta intenso ed elegante, con tannini morbidi e ben integrati, che ne conferiscono una struttura armoniosa. Il finale è lungo, persistente e lascia una piacevole sensazione di equilibrio.

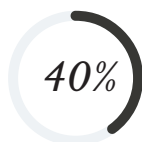
Abbinamenti gastronomici

Ideale con piatti autunnali come risotti, pappardelle e tortellini di carne, si accompagna perfettamente a brasati, selvaggina, formaggi stagionati e dolci speziati come castagnaccio o crostata di frutti di bosco.

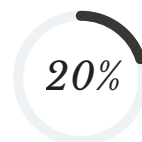
Varietà delle uve



Corvina



Corvinone



Rondinella



Temperatura di servizio

16°



Grado alcolico

16%