



AMARONE

DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: profondo rosso rubino

Profumo: complesso, armonioso, elegante, con note di frutta appassita, confettura, sottobosco, mallo di noce e cuoio

Sapore: equilibrato, ricco, delicato, austero e persistente

CONSIGLI GASTRONOMICI

Cibi: carni rosse saporite, selvaggina e formaggi a lunga stagionatura

Fuori pasto: vino "da meditazione"

RESA PER ETTARO

24 hl/ha

VINIFICAZIONE

Appassimento: 3 mesi in fruttai

Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni, in vasche d'acciaio per 25 giorni, in inverno inoltrato

Maturazione: 30 mesi in botti di rovere di Slavonia

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 15,50% vol

Acidità totale: 5,80 gr/l

Estratto secco netto: 31,00 gr/l

VENDEMMIA

Manuale

VITIGNI

65% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 10% Croatina



15,5% vol



20°



30 m



6 m