



Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Zona di produzione:

Zona collinare della Valpolicella Classica ad una altitudine di 150-200 m.s.l.m.

Terreno:

Terreno calcareo ricco di scheletro e ben drenato.

Vigneti:

Le varietà presenti sono Corvina Veronese e Corvinone al 80%, e Rondinella al 20%. La forma di allevamento utilizzata è la Pergola Veronese. Il numero di piante per ettaro è di circa 4000 piante per ettaro.

Tecnologia adottata:

Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli (inizio Ottobre) che vengono posti ad appassire in piccole cassette (4-5 Kg) per un periodo di 3-4 mesi nei nostri fruttai. In questi 3-4 mesi vi è un calo ponderale dell'uva pari a 40-45% del peso. Segue poi a Gennaio vinificazione in rosso. Durata della fermentazione-macerazione circa 30-40 giorni in tank di acciaio inox. Segue poi affinamento in botti di rovere da 500 Lt (tonneau) per un periodo di 24-28 mesi ed un affinamento in bottiglia di circa 12 mesi prima dell'immissione in commercio.

Caratteristiche chimiche:

Alcool effettivo: % vol. 16,00 ± 0,50

Zuccheri: g/l 8,00 ± 2,0

Acidità totale: g/l 5,80 ± 0,50

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato molto.

Profumo: intenso con note di frutta appassita con note di prugna, marasca e ciliegia. Evidenti note di liquirizia e pepe.

Sapore: molto corposo, rotondo, caldo con tannini morbidi ed eleganti.

Informazioni sul valore nutrizionale:

1 g di alcol: 8 Kcal.

1 l di vino secco: 600Kcal.

1 g di zucchero: 4 Kcal.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con selvaggina, cacciagione, brasati, formaggi molto stagionati e piatti in agrodolce. Ottimo anche a fine pasto di fronte ad un caminetto. Si consiglia di stappare almeno 1 ora prima del servizio.

Temp. di servizio: 18-20 ° C.

Conservazione: In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Tipo d'imballo e modalità di commercializzazione:

Bottiglie di vetro di capacità 750 ml tappate con tappo Sughero in casse in legno da 6 bottiglie coricate o bottiglie di vetro di capacità 1500 o 3000 ml in casse di legno da 1 bottiglia.

