



## Amarone della Valpolicella DOCG

### Zona di produzione:

Zona collinare della Valpolicella Classica

### 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 casse (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 per un periodo di 24 mesi ed un affinamento in bottiglia di circa 6 mesi prima dell'immissione in commercio.

### Caratteristiche chimiche:

Alcool effettivo: % vol. 15,00 ± 0,50

Zuccheri: g/l 8,00 ± 2,0

Acidità totale: g/l 5,80 ± 0,50

### Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso granato trasparente, ben compatto e consistente.

Profumo: intenso con note di more e prugne sotto spirito, viola e rosa appassite, in progressione poi note balsamiche di nocino e liquore di liquirizia.

Ci sono infine percezioni tostate di vaniglia, cannella, cacao mentolato e pepe.

Sapore: morbido ed equilibrato, tannino presente ma levigato.

### Informazioni sul valore nutrizionale:

1 g di alcol: 8 Kcal.

1 l di vino secco: 600Kcal.

1 g di zucchero: 4 Kcal.

**Abbinamenti:** Vino da accompagnare a filetto di cervo in riduzione con composta di mirtilli, lepre in salmì e formaggio Monte Veronese

**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 cartone.

