



GIUSTI WINE



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

**Vitigno:** Corvina, Corvinone e Rondinella

**Zona:** collinare della Valpolicella Classica

**Terreno:** Terreno calcareo ricco di scheletro e ben drenato.

**Allevamento:** pergola veronese

**Densità:** circa 4.000 piante per ettaro

**Vinificazione:** 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.

**Affinamento:** 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.

**Alcool effettivo:** % vol. 15,00 ± 0,50

**Zuccheri:** g/l 8,00 ± 2,0

**Acidità totale:** g/l 5,80 ± 0,50

### Profilo sensoriale

Il colore è rosso granato trasparente, ben compatto e consistente.

Il profumo è 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. In bocca è morbido ed equilibrato, liltannino presente ma levigato.

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

**Temperatura di servizio:** 17 - 19 ° C

Premi ottenuti



Oro - Mundus Vini

falstaff 91 punti

Soc. Ag. Giusti Dal Col srl Via Arditi 14/A - 31040 Nervesa della Battaglia (TV) - Italia

Tel. +39.0422.720198 - E-mail: welcome@giustiwine.com | giustiwine.com

IG @giusti\_wine | FB @giustiwine