



GIUSTI WINE



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG - GIUSTI 2017

Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella

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

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: in botti di rovere da 500 lt (tonneaux) per un periodo di 24-28 mesi ed un affinamento in bottiglia di circa 12 mesi prima dell'immissione in commercio.

Alcool effettivo: % vol. 16,00 ± 0,50

Zuccheri: g/l 8,00 ± 2,0

Acidità totale: g/l 5,80 ± 0,50

Profilo sensoriale

Il colore è rosso rubino intenso tendente al granato.

Il profumo è intenso con note di frutta appassita e di prugna, marasca e ciliegia. Evidenti note di liquirizia e pepe.

In bocca è molto corposo, rotondo, caldo con tannini morbidi ed eleganti.

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 un'ora prima del servizio.

Temperatura di servizio: 17 - 19 °C

Note

Un vino celebrato nel mondo, che conquista ad ogni vintage importanti riconoscimenti



Gold - Mundus Vini

falstaff

91 punti



3 Rosoni Vinetia - Ais

JAMES SUCKLING.COM 92 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