

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

CLASSICO SUPERIORE DOCG



RACCOLTA

Area di produzione: San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio (VR)
Valpolicella Classico

Vitigni: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara

Denominazione: Amarone della Valpolicella Classico - Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Designazione: Rosso tranquillo

Suolo: Prevalentemente argilloso

Sistema di allevamento: Pergola veronese

Età viti: 40 anni

Densità: 3500 piante/ettaro

Resa: 3 kg pianta

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di Settembre - metà Ottobre

Modalità di raccolta: Manuale in cassette e successivo riposo dell'uva in fruttajo per circa 3 mesi



VINIFICAZIONE

Appassimento: Di almeno 100 giorni in fruttajo in condizioni di temperatura, umidità e ventilazioni ottimali. In questi mesi l'uva perde circa il 40% del peso iniziale con il conseguente notevole aumento degli zuccheri

Vinificazione: Pigiatura a Gennaio con pigiadiraspatrice. Macerazione e fermentazione in serbatoi di acciaio inox, con sistema Ganimede, per un periodo di circa 30/40 giorni con rimontaggi e delestage periodici ad una temperatura tra i 16/18°C. Separazione delle bucce circa a metà Febbraio e completamento della fermentazione e malolattica in botti di legno

Affinamento: 36 mesi in botti di rovere e tonneaux, 18 mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

Note sensoriali: Colore rosso granato. Al naso note di frutta matura. Corposo, il sorso è morbido, secco e avvolgente. Note balsamiche e sfumature di cacao si intrecciano su una trama tannica accattivante

Abbinamenti: Secondi piatti di carni rosse come brasati e cacciagione. Eccellente con formaggi stagionati. Consigliato anche per concludere un buon pasto

Temperatura di servizio: 18 gradi centigradi



PARAMETRI INDICATIVI

Grado alcolico: 15% vol

Acidità totale: 5,6 g/l

Zuccheri residui: 5 g/l

