

Amarone



Amarone

della Valpolicella DOCG

Zona di produzione

Dai vigneti di nostra proprietà situati nella zona collinare (ca. 400 m S.l.m.) di Campiano (frazione di Cazzano di Tramigna - Verona).

Tecnica di produzione

La vendemmia, esclusivamente manuale, si effettua durante la fine di settembre e gli inizi di ottobre. I grappoli, attentamente selezionati, sono raccolti in cassette e vengono successivamente riposti all'interno di un "fruttaio" dove inizia un lungo periodo di appassimento naturale. L'essiccazione favorisce la concentrazione di zuccheri e dura circa 3 mesi. Tra gennaio e febbraio l'uva viene pigiata, poi messa a fermentare in vasche di acciaio inox, a temperatura controllata, per un periodo che va dai 30 ai 40 giorni, con rimontaggi giornalieri periodici. La maturazione del vino avviene in botti di legno per 3 anni, fino all'imbottigliamento, al quale seguono almeno due mesi di affinamento in bottiglia.

Colore

Rosso rubino carico.

Bouquet

Ciliegie sotto spirito, amarene, prugne, liquirizia e cuoio. Spezie quali pepe e cannella. Sentori di sottobosco.

Sapore

Estremamente elegante, armonico e vellutato, ma al contempo robusto, complesso, asciutto, ricco di corpo, generoso ed austero.

Temperatura di servizio

17 - 18 °C

Stappare la bottiglia almeno un'ora prima del consumo.

Abbinamenti gastronomici

Tradizionalmente viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

Uvaggio

Corvina 75%	Corvinone 15%
Rondinella 5%	Molinara 5%

Acidità totale	5,50 g/l in acido tartarico
Gradazione alcolica	16,50 % in vol.
Zuccheri residui	5,00 g/l
PH	3,59
Estratto secco netto	31,80 g/l