



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO



ZONA DI PRODUZIONE Valpolicella Classica

ETTARI DI VIGNETO 3 ha

RESA IN HL PER ETTARO 20 hl

UVA 80% corvina - corvinone, 20% rondinella

TERROIR Terreni rossi e bruni con una certa concentrazione calcarea e argillosa. Tipica della Valpolicella la presenza di sassi nel terreno. Il clima è favorito dai Colli Lessini che proteggono dalle correnti fredde provenienti da nord ed dal Lago di Garda ad ovest, ottimo per mitigare la temperatura specialmente nei mesi invernali

PRODUZIONE IN VIGNA 50 q.li/ha

VINIFICAZIONE In rosso

MATURAZIONE E AFFINAMENTO 60 mesi in botti di rovere francese (225 lt) e 12 mesi in tini di acciaio

TIPOLOGIA DI BICCHIERE Bicchiere per vini rossi evoluti ed eleganti

TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA Borgognotta

TAPPO Sughero qualità Extrissima 26x44

RESIDUO ZUCCHERINO 8 gr/lt

ESTRATTO SECCO 36,5 gr/lt

ALCOL 15,5%

ACIDITÀ 5,50 gr/lt

ESPOSIZIONE VIGNETO Sud-ovest

ANALISI VISIVA E SENSORIALE Colore rosso carico tendente al granato. Complesse note aromatiche, che spaziano dalle amarene, ai mirtilli, al cioccolato. Una sontuosa espressione di frutta matura scorre in bocca con invadente persistenza, tipica di un grande amarone. Il finale chiude con sinuose sfumature di tabacco e cuoio nuovo

ABBINAMENTO CIBO-VINO Ideale per piatti importanti a base di carni rosse, formaggi stagionati. Come vino da meditazione impeccabile con cioccolato fondente

DECANTER Aprire min. 2 ore prima del servizio

LONGEVITÀ 25 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO STANDARD 16-18 gradi

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 14-16 gradi

PACKAGING Scatola di legno per 6 bottiglie
Scatola di legno per 1 bottiglia