



Staria Accordini

WINERY

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



ZONA DI PRODUZIONE	Valpolicella Classica
UVA	70% corvina - corvinone, 30% rondinella
ETTARI DI VIGNETO	5 ha
RESA IN HL PER ETTARO	20 hl
PRODUZIONE IN VIGNA	50 q.li/ha
TERROIR	Terreni rossi e bruni con una certa concentrazione calcareo-siliceo. Tipica della Valpolicella la presenza di sassi nel terreno. Il clima è favorito dai Colli Lessini che proteggono dalle correnti fredde provenienti da nord e dal Lago di Garda a ovest, ottimo per mitigare la temperatura specialmente nei mesi invernali.
VINIFICAZIONE	Rosso
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	24 mesi in botti di rovere francese (225 lt) e 6 mesi in tini di acciaio.
TIPOLOGIA DI BICCHIERE	Bicchieri per vini rossi evoluti ed eleganti.
TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA	Champagnotta
TAPPO	Sughero qualità Extra 26x44
RESIDUO ZUCCHERINO	7 gr/lt
ESTRATTO SECCO	34 gr/lt
ALCOHOL	15%
ACIDITA' TOTALE	5,50 gr/lt
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud ovest
ANALISI VISIVA E SENSORIALE	Colore rosso carico tendente al granato. Profumi intensi di marasche e frutta sotto spirito. Il finale chiude con speziatura di tabacco e caffè.
ABBINAMENTO CIBO-VINO	Ideale per piatti importanti a base di carni rosse e formaggi stagionati. Come vino da meditazione, è impeccabile con il cioccolato fondente.
DECANTER	Aprire minimo 2 ore prima del servizio.
LONGEVITA'	25 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 gradi
PACKAGING	Scatola per 12 bottiglie.