



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



ZONA DI PRODUZIONE	Valpolicella Classica
UVA	75% Corvina - Corvinone e 25% Rondinella
ETTARI DI VIGNETO	5 ha
RESA IN HL PER ETTARO	20 hl
PRODUZIONE IN VIGNA	50 q.li/ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergola
TERROIR	Terreno con forte concentrazione calcarea ed argillosa. Tipica della Valpolicella Classica la presenza di sassi nel terreno
VINIFICAZIONE	In rosso
VENDEMMIA E LAVORAZIONE	La vendemmia inizia tra fine di settembre e l'inizio di ottobre e viene effettuata esclusivamente a mano al fine di selezionare solo le uve migliori. Successivamente, le uve vengono fatte appassire per circa 120 giorni. Al termine del periodo di appassimento, viene effettuata la pigiatura delle uve, alla quale seguono la macerazione e la fermentazione per circa 30 giorni. Infine, il vino viene lasciato affinare in barriques di rovere francese per 30 mesi circa.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	30 mesi in barrique di rovere francese e 6 mesi in serbatoi di acciaio inox (80-100 hl). Affinamento in vetro per due mesi.
TIPOLOGIA DI BICCHIERE	Bicchieri per vini rossi evoluti ed eleganti.
TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA	Borgognotta
TAPPO	Sughero Qualità Extrissima
RESIDUO ZUCCHERINO	9 gr/lt
ESTRATTO SECCO	35,00 gr/lt
ALCOL	15,5%
ACIDITA'	5,50 gr/lt
ANALISI VISIVA E SENSORIALE	Vino rosso dal colore rubino intenso, tendente al granato. Conosciuto per la sua struttura corposa ed i profumi intensi di frutta matura, amarena,
ABBINAMENTO CIBO-VINO	Perfetto abbinato a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Consigliato anche abbinato al cioccolato fondente.
DECANTER	2 ore prima del servizio
LONGEVITA'	25 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 gradi