



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di origine controllata e garantita

TIPOLOGIA: *Vino Rosso Secco*

VIGNETI: *Tutte le uve provengono da vigneti di proprietà allevati a guyot dai quali otteniamo una bassa resa di uva per pianta per esprimere al meglio le caratteristiche delle varietà autoctone.*

UVAGGIO: *Corvina 40% ,Corvinone 30%, Rondinella 30%.*

RACCOLTA: *Uva rigorosamente selezionata a mano e raccolta in cassette da 5-6 Kg. Appassimento naturale per oltre 90 giorni.*

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox dove ad una fase di macerazione a freddo segue una lenta fermentazione spontanea a temperature controllate. Le soffici lavorazioni delle bucce consentono la massima espressione delle uve. Matura in botti di rovere per almeno 30 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno un anno.

GRADAZIONE: 16% vol.

DESCRIZIONE: *Colore rosso rubino dai riflessi granati. Al naso si presenta fino ed elegante, note di piccoli frutti rossi che si fondono alle spezie. In bocca caldo ed avvolgente, un vino di struttura, dal tannino ben maturo. Ritorno di frutta rossa come la ciliegia ed il lampone. Persistente.*

ABBINAMENTI: *Vino di struttura, si abbina con primi piatti a base di sughi di carne, ideale per accompagnare piatti importanti a base di carne o selvaggina. Ottimo con salumi o formaggi di media e lunga stagionatura. Ideale anche a fine pasto, vino da meditazione.*

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.

FORMATI: 0,75 l. - 1,5 l. - 3 l.