

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di Produzione: Fumane di Valpolicella, da 150 a 250 mt. s.l.m.

Uve: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Sistema di Allevamento: Pergola Trentina

Età delle viti: 35 anni

Densità Di Impianto: 3000 viti per ettaro

Esposizione: Sud-Ovest

Caratteristiche del Terreno: Cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro.

Epoca di Vendemmia: Fine settembre, manuale in cassette.

Vinificazione: Surmaturazione naturale in fruttai per circa 4 mesi, con calo ponderale delle uve del 35%. Pigiatura e diraspatura delle uve la prima metà di gennaio. Macerazione di 35 giorni ad una temperatura tra 12° e 24° C. con rimontaggio periodici giornalieri.

Affinamento: Trasferimento in barriques ed elevazione delle stesche per 18 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Note di Degustazione: Complesse note aromatiche, che spaziano dalle amarene, ai mirtilli, al cioccolato, premoniscono quella sontuosa espressione di frutta matura che scorre in bocca con invadente persistenza. Il finale chiude con sinuose sfumature di tartufo, tabacco e cuoio nuovo. Indubbiamente la complessità di questo vino è superiore rispetto al Valpolicella e lo colloca in quella categoria di vini che solitamente definiamo "da meditazione". È un vino dai potenziali ancora sconosciuti, ma la cui profondità lascia ben sperare in una lunga, lunghissima evoluzione avanti a sé.

Gradazione Alcolica: 16% Vol.

Temperatura di Servizio: 18° - 20° C.

Abbinamenti: Tradizionalmente viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Grazie ai sentori di appassimento delle uve, l'Amarone può essere proposto anche con piatti originali dai sapori agrodolci, piatti della cucina asiatica e meridionale.