



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Ottenuto da uve Corvina, Corvinone e Rondinella coltivate nella Valpolicella Classica e con il tradizionale metodo dell'appassimento in fruttai.

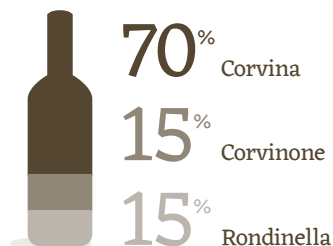
Colore: rosso granato denso e compatto.
Profumo: grande intensità e persistenza, con profumi eterei, fruttati di amarene sotto spirito e prugna secca, floreali fiori secchi e tutta una gamma olfattiva di spezie dolci. Sapore: struttura e decisa morbidezza, contrappunto di una vellutata tannicità.

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica a un'altitudine tra 150 e 450 metri s.l.m. con esposizione sud-est e terreno di varia composizione. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta doppia. Età delle viti in produzione: da 20 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18/24 Densità di impianto: 3300/3500 viti per ettaro. Resa per ettaro: 44 hl.



UVAGGIO



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

18° | 19° C



GRADO ALCOLICO

15,50% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra la seconda decade di Settembre e la prima decade di Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai per 120 giorni. Pigiatura con diraspatura delle uve. Fementazione affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA

Tutti i tipi di carne rossa alla brace, brasati e formaggi stagionati.

ANNATA 2015

Annata molto equilibrata anche se con un periodo estivo abbastanza siccitoso durante il quale la vite ha potuto però contare sulla scorta d'acqua del piovoso 2014. Grazie alle calde e prolungate temperature estive la vite ha sviluppato notevolmente la fotosintesi, per cui c'è stata più concentrazione di zuccheri e coloranti. L'annata 2015 è all'insegna di grande equilibrio e longevità, con tannini molto morbidi e dolci.