



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO BIOLOGICO

Ottenuto da uve Corvina, Corvinone e Rondinella coltivate con i criteri dell'agricoltura biologica in vigneti situati nelle valli di Negrar e Fumane. Le uve vengono tradizionalmente lasciate appassire su graticci e vinificate in Gennaio.

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

### IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica nelle zone di Negrar e Fumane tra i 150 e i 450 metri s.l.m. con esposizione sud-est e terreno di varia composizione, a tratti calcareo e posto su detriti alluvionali. Vigneto inerbito. 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.

### ABBINAMENTI IN CUCINA

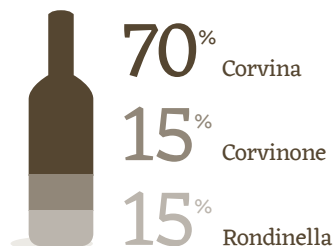
Carne rossa alla brace, brasati, selvaggina da piuma e formaggi stagionati.

### ANNATA 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili, che hanno ridotto la produzione. Questo fattore ha permesso una maturazione omogenea, con alti valori zuccherini che hanno portato alla produzione di vini complessi e intensi.



### UVAGGIO



### TIPOLOGIA

Vino rosso secco



### FORMATO

750 ml



### TEMP. SERVIZIO

18° | 19° C



### GRADO ALCOLICO

16,50% vol