

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



VITIGNI

Corvina, Corvinone, Rondinella

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso intenso. Il profumo ha i sentori tipici di ciliegia, more e note speziate. E' corposo ed al palato risulta fruttato e carnoso, rotondo e morbido, con tannini evoluti. La sua struttura è forte. Equilibrato.

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia inizia, solitamente, nella seconda settimana di Settembre. I grappoli sono disposti in cassette per l'appassimento. Le uve rimangono in fruttajo per alcuni mesi del periodo invernale, durante i quali l'uva si trasforma e subisce importanti cambiamenti, tra cui il più importante è la diminuzione del contenuto di acqua all'interno dell'acino, che varia dal 30% al 35%. Ne consegue un aumento di concentrazione degli zuccheri.

Dopo l'appassimento le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox con una prima fase di macerazione di circa 2°-5° C.

Segue la fermentazione alcolica che dura circa 20 giorni a 20°-24° C.

L'affinamento avviene in barriques, tonneaux e tini troncoconici e dura circa 20 mesi. Dopo attenta valutazione, si effettua successivamente un blend in acciaio.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Accompagna in modo eccellente carni rosse, alla griglia o alla brace. Ottimo con primi piatti saporiti e importanti e con risotti. Perfetto con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

16° - 18° C

Titolo alcolometrico:

15,00% vol.

Formati:

Bottiglia 0,75 lt

