

Private Collection

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



VITIGNI

Corvina, Corvinone, Rondinella

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso sentori di frutta matura, composta di prugne, ciliegie scure. Gusto fruttato, intenso, caldo con tannini ben integrati. Sul finale note di cioccolato e vaniglia.

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia inizia solitamente nella seconda settimana di Settembre. I grappoli vengono disposti in apposite cassette per l'appassimento. Le uve rimangono in fruttai 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.

Al termine dell'appassimento le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, con una prima fase di macerazione ad una temperatura di circa 2°-5° C (temperatura dell'uva in uscita dal fruttai). Segue la fermentazione alcolica che dura circa 25 giorni a 20°-24° C.

L'affinamento avviene in barriques e tonneaux per un periodo di circa 30 mesi. Dopo attenta valutazione, si effettua successivamente un blend in acciaio.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Primi piatti di pasta ripiena (con tartufo o ricotta), lasagne al forno, risotto invernale (con radicchio rosso o con zucca e salsiccia).

Secondi piatti importanti come il brasato di manzo o la carne bollita. Ottimo anche con selvaggina come cervi, daini, cinghiali.

Temperatura di servizio:

16° - 18° C

Titolo Alcolometrico:

15,50% vol.

Formati:

Bottiglia 0,75 lt

Grandi formati su richiesta

