



Amarone della Valpolicella DOCG Classico

VINI ROSSI

Alcool: 15,5% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Zona classica della Valpolicella a nord di Verona. Tenuta nel comune di S. Ambrogio di Valpolicella.

Uve: Prodotto solo nelle annate migliori in quantità estremamente limitate dalle migliori uve rosse della Valpolicella (70% Corvina, 25% Rondinella e 5% Oseleta) che vengono lasciate ad appassire in cassette fino a tardo inverno ed in quel periodo vinificate tradizionalmente.

Composizione del suolo: Terreni argillosi e calcarei di origine glaciale e alluvionale.

Sistema di vinificazione: Pigiatura soffice, lenta fermentazione (che può durare anche alcuni mesi) in rosso a temperatura controllata (22-23°C.), invecchiamento in botti di legno di rovere per diversi anni, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino secco, caldo, corposo ed intenso, con sapori e profumi evidenziati dal lungo periodo di invecchiamento in botti di legno.

Colore: Rubino scuro mattonato.

Profumo: Etereo, intenso, che ricorda i profumi dei legni pregiati con i quali il vino viene invecchiato.

Sapore: Amarognolo, intenso e vellutato.

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura ambiente (18-19°C.), stappando la bottiglia un'ora prima.

Conservazione: Vino che viene da noi offerto già adeguatamente invecchiato e pronto al consumo, ma che può essere conservato senza alcuna preoccupazione anche per numerosi anni. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da arrosti e cacciagioni, assai gradevole a fine pasto con formaggi stagionati. Una degustazione lenta e prolungata vi farà apprezzare pienamente tutte le caratteristiche di questo straordinario prodotto.



DATI TECNICI:

Acidità Totale: 5,20 g/l

Zucchero: 9,00 g/l

SO2 totale: 110 mg/l

SO2 libera: 28 mg/l

Estratto secco netto: 30,1 g/l

Acidità volatile: 0,47 g/l