



## “Di Carlo” Collezione Carlo Lenotti Amarone della Valpolicella DOCG Classico

VINI ROSSI

Alcool: 15,5% vol.



**Area di produzione:** Regione Veneto. Zona classica della Valpolicella a nord di Verona. Colline dei comuni di Negrar, Valgatara e Fumane.

**Uve:** Prodotto solo nelle annate migliori in quantità estremamente limitate da una selezione delle migliori uve rosse della valpolicella (70% Corvina, 25% Rondinella, 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 puo' durare anche alcuni mesi) in rosso a bassa temperatura, invecchiamento in botti di legno di rovere per diversi anni. Selezione e controllo personale dell'appassionato produttore Carlo Lenotti delle singole botti e barrique da destinare a questo prodotto. Imbottigliamento a freddo in linea sterile.

**Descrizione organolettica:** Questa limitata produzione (n.6.500 bottiglie) di “Amarone di Carlo” è la migliore espressione di quanto cura e passione, unite ad una semplice e naturale lavorazione, garantiscano l'eccellenza e l'originalità di un vino. La straordinaria qualità delle uve scelte, il perfetto appassimento dei grappoli, il lungo e accurato invecchiamento in botti di rovere, hanno conferito al nostro “Di Carlo” caratteristiche uniche e ineguagliabili. È un Amarone di grande struttura, da assaporare con religiosa meditazione, in occasioni veramente particolari.

**Colore:** Rosso rubino colorito e mattonato.

**Profumo:** Etereo, intenso, tipico dell'amarone.

**Sapore:** Corposo, pieno e vellutato.

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

**Conservazione:** Destinato ad un lungo invecchiamento. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

**Suggerimenti gastronomici:** Vino da assaporare con religiosa meditazione in occasioni veramente speciali, con carni rosse e cacciagioni; assai gradevole a fine pasto con formaggi stagionati.

---

### DATI TECNICI:

**Acidità Totale:** 5,50 g/l

**Zucchero:** 9,20 g/l

**SO2 totale:** 83 mg/l

**SO2 libera:** 27 mg/l

**Estratto secco netto:** 32,0 g/l

**Acidità volatile:** 0,32 g/l

