

Amarone

della Valpolicella DOCG Classico



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.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
9.00 g/l	5.55 g/l	0.47 g/l	110 g/l	27 g/l	31.0 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM