



Amarone della Valpolicella

DOCG



VITIGNI

40% Corvina 35% Corvinone
20% Rondinella 5% Oseleta



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti del Monte Castello d'Illasi e Monte Tomelon in Val d'Illasi, provincia di Verona. Altitudine 250-460m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento pergola veronese e guyot. Suolo calcareo con presenza di tufo e marna. Produzione in vigna di circa 80 q/ha.



RACCOLTA

Vendemmia manuale selezionando i grappoli migliori nel mese di ottobre, al raggiungimento della perfetta maturazione fenolica. L'uva viene adagiata in plateaux e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, aromi, estratti e glicerina.



VINIFICAZIONE

Appassimento delle uve fino al raggiungimento della gradazione e intensità aromatica desiderata (60-90 giorni) e successiva macerazione a freddo con fermentazione sulle bucce per 3-4 settimane. Affinamento in botti grandi e barriques di rovere francese per 18-24 mesi e successivo passaggio in acciaio.



ALCOOL

14% Vol.



COLORE

Rosso rubino profondo.



PROFUMO

Sentori intensi ed eleganti di ciliegie e amarene.



SAPORE

Morbido, corposo e avvolgente.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente con carni rosse, arrosti e formaggi fermentati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C – 18°C.