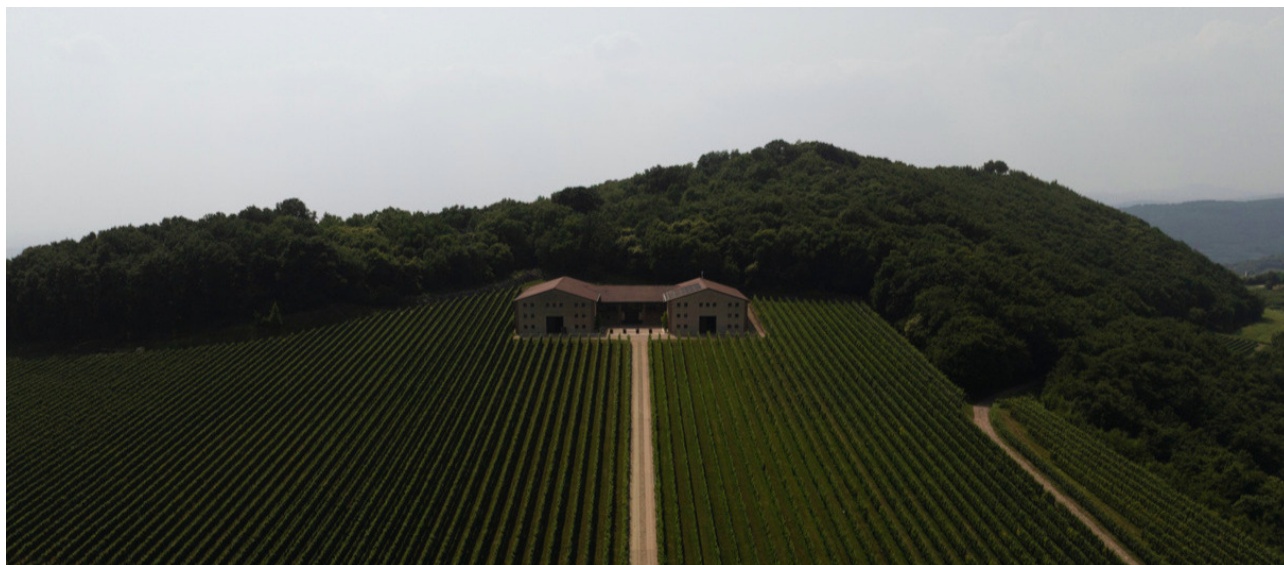




Amarone della Valpolicella

Amarone della Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNI: Corvina e Rondinella.

VIGNETO: 16,5 ha, in località Bastia (Montecchia di Crosara), sul crinale tra la Val d'Alpone e la Val d'Illasi a 450m slm. I terreni, disposti in forma di due ampi pianori, sono ricchi di argille di origine calcarea. 5000 viti/ha. Coltivazione biologica.

ETA' VIGNETO: 15 anni.

RACCOLTA: vendemmia manuale in cassette da 6kg.

PERIODO: 2/3 settimana di Settembre.

FERMENTAZIONE: l'uva rimane in fruttaiolo fino alla fine di Novembre/ inizio Dicembre, di seguito pigiata e fermentata in acciaio. Segue immediatamente la fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: in botte di rovere da 500lt per 24 mesi ed in bottiglia per 1 anno prima della vendita.

ALLA VISTA: colore rubino intenso con riflessi rosso carminio.

ALL'OLFATTO: complessa estensione fruttata con sentori di ciliegia, amarena e note balsamiche di liquirizia, mirto e ginepro.

AL PALATO: speziato, sentori di amarena e cacao. Il finale è secco, piacevole ed elegante.

ABBINAMENTI: selvaggina selvatica o scaglie di formaggi stagionati. Ottimo abbinamento con cioccolato fondente.