



Amarone Fattori Riserva

Amarone della Valpolicella DOCG

Colore rubino intenso con riflessi purpurei.

All'olfatto intense sensazioni fruttate di amarena, frutti di bosco e speziatura di chiodi di garofano, ginepro e cannella.

Al palato ampio, avvolgente e complesso, con note balsamiche di cioccolato fondente e radice di liquirizia.

Abbinamenti Piatti elaborati e speziati, selvaggina e formaggi stagionati.

DATI TECNICI

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
Altitudine	450 m s.l.m.
Terreno	Due ampi pianori, ricchi di argille di origine calcarea
Viti per ettaro	5.000
Coltivazione	Biologica
Età del vigneto	20 anni
Raccolta	Vendemmia manuale in cassette da 6 kg
Periodo	Seconda e terza settimana di settembre
Gradazione	Da confermare
Temperatura di servizio	Da confermare



VINIFICAZIONE

Fermentazione

L'uva rimane in fruttaiolo fino alla fine di novembre o inizio dicembre, di seguito pigiata e fermentata in acciaio. Segue immediatamente la fermentazione malolattica.

Maturazione

In botte di rovere da 500 litri per 36 mesi e in bottiglia per 1 anno prima della vendita.

PREMI

Guida Bio
Foglia d'Oro

2026, annata 2020

Bibenda
5 Grappoli

2026, annata 2020

Guida Bio
Foglia d'Oro

2025, annata 2019

Bibenda
5 Grappoli

2025, annata 2019

Vini Buoni d'Italia
Corona

2025, annata 2019

Gilbert & Gaillard
**Doppia medaglia
d'oro**

2025, annata 2017

Guida Bio
Foglia d'Oro

2024, annata 2018