

# Casa Lupo



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

### IN VIGNA

I terreni si trovano ad un'altitudine di 450 m/slm, sono prodotti dall'alterazione di formazioni calcareo-fossilifere, in particolare la scaglia rossa ed il biancone.

La vendemmia avviene in più passaggi durante le ultime due settimane di settembre per permettere una maturazione ottimale delle uve. Le uve vengono raccolte a mano e poste ad appassire in fruttajo.

### IN CANTINA

L'uva, raccolta in cassette, rimane in fruttajo sino a dicembre/gennaio. La perdita d'acqua, conseguenza del periodo di appassimento, favorisce la concentrazione di tutte le sostanze dell'acino. Fermentazione e macerazione avvengono in piccoli tini in acciaio; seguono la fermentazione finale e la maturazione in botti di rovere da 500/1000 lt, dove il nuovo vino rimarrà per 18-24 mesi circa. L'Amarone affina ulteriormente in bottiglia fino al raggiungimento della maturità ottimale.

### IN DEGUSTAZIONE

Colore rosso granata scuro. All'olfatto spiccano sentori di frutti maturi a bacca rossa, frutti di bosco a bacca piccola come ribes, mirtilli, amarene e confetture con un bouquet finale di profumi speziati di vaniglia.

Al gusto ricco, raffinato, elegante, un vino di grande struttura.

### ABBINAMENTI

Amarone si abbina perfettamente a piatti di carne della tradizione come brasati, spezzatini, selvaggina e formaggi a lunga stagionatura. Ottimo anche come vino da meditazione.

Degustare a 18 °C

#### Informazioni tecniche

Formato bottiglia: 0,75l  
16% Alc. Vol

Uve: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% altri vitigni

Contenuto in solfiti: 90 mg/l  
Zuccheri: 8,1 gr/l  
Acidità: 6,2  
PH: 3,49

Resa: 5500  
Densità: 60/70 Hl/Ha