

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA DOCG



IN VIGNA

I terreni si trovano ad un'altitudine di 450 m/slm, sono prodotti dall'altezzatura 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 fruttai.

IN CANTINA

Le uve vengono lasciate ad appassire in stanze ben areate per 4-5 mesi affinché colore, sapore e dolcezza si concentrino al meglio. In inverno le uve vengono pigiate e la fermentazione inizia grazie ai lieviti naturali. Successivamente, il mosto viene travasato in botti di rovere da 500-1000 lt dove finirà la fermentazione. Il vino matura quindi in legno per 30-36 mesi prima di essere imbottigliato. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia fino al raggiungimento della maturità ottimale.

IN DEGUSTAZIONE

Colore rosso granata intenso. All'olfatto spiccano i frutti maturi a bacca rossa, il mirtillo, l'amarena e i sentori di spezie.

Struttura robusta e rotonda, al gusto ricco e di raffinata eleganza, è un vino lungo e persistente.

ABBINAMENTI

Da provare con il tradizionale risotto all'Amarone o con carni come l'arrosto di vitello tartufato o selvaggina come la faraona alla salvia. Perfetto in abbinamento a formaggi a lunga stagionatura. Sublime 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: 88 mg/l
Zuccheri: 9,5 gr/l
Acidità: 6,7
PH: 3,46

Resa: 5200
Densità: 60/70 Hl/Ha