



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Zona di produzione: Comune di Negrar, località San Vito - 45°30'48.36" N, 10°55'46.49" E

Tipologia di terreno: Argilloso con scheletro calcareo bianco

Altezza vigneti: 200 m s.l.m.

Uve: Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Eta' delle viti: 35 – 40 anni

Sistema di allevamento: Pergola veronese

Resa: 90 q.li ha

Vendemmia: Fine settembre, prima decade di ottobre- uve raccolte e selezionate a mano in cassette da 6 Kg

Appassimento: In fruttai tradizionali a ventilazione naturale per circa 90-100 giorni, con perdita di peso del 40%

Vinificazione: Lenta a temperatura controllata, parte in acciaio e parte in tonneau da 500 L per 30 gg circa con lavorazione giornaliera del cappello di vinaccia

Affinamento: In tonneau e barrique nuove per 14 mesi e in botti da 15 HL per ulteriori 18 mesi. In bottiglia per almeno 1 anno prima della commercializzazione.

Bottiglie prodotte: 5000 annue

Degustazione: Colore: rosso rubino con riflessi granati
Profumo: ciliegie sotto spirito, prugne essicate, spezie e tabacco
Sapore: caldo, pieno e vigoroso a lungo persistente

Abbinamenti Piatti di carne saporiti, selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18 – 20°C

Potenziale d'invecchiamento: 15 anni