

Amarone della Valpolicella.

d.o.c. classico

Vigne Alte

Zona di produzione / Valpolicella Classica
(sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo / terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti,
marne calcaree e basalti

Vitigni / Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 10%

Produzione in vigna / ca. 90 q.li per ettaro

Raccolta / a mano selezionando con cura i grappoli
migliori provenienti dai vigneti collinari. L'uva viene posta
in plateau e lasciata appassire per favorire la
concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina

Metodo di produzione / appassimento delle uve per 4-5
mesi e successiva fermentazione tradizionale
con macerazione di 3-4 settimane

Affinamento / in botte di rovere da 25 Hl per 2-4 anni,
a seconda dell'annata

Dati analitici / Alcool 15.2% vol.,
Zuccheri 6 g/l, Estratto secco 32 g/l,
Acidità totale 5.80 g/l, pH 3.45



Colore / rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet / fine, elegante,
con sentori di frutta sotto spirito, cacao e spezie

Sapore / avvolgente, armonico, caldo e persistente

Abbinamento gastronomico / carni rosse, brasati,
selvaggina, formaggi fermentati; vino da meditazione

Consumo / vino da bersi a partire dal
quinto anno dalla data di imbottigliamento

Temperatura di servizio / 17°-19°C
avendo cura di stappare la bottiglia
mezz'ora prima della degustazione

