



AMARONE

Amarone della Valpolicella DOCG

Vinificazione

Raccolta manuale dei grappoli nella seconda decade di settembre. Appassimento in fruttai per circa 100 giorni, con calo ponderale del 40%. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15°-20°C. 25 giorni di fermentazione con rimontaggi giornalieri periodici. 24 mesi in barriques e tonneau di rovere francese e 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali

Rosso granato scuro e brillante. Al naso un bouquet complesso e sontuoso. Le piacevoli sfumature iniziali di marasca e confettura sono poi avvolte dalle spezie e da un delicato finale di cuoio. Pieno, avvolgente, forte e garbato allo stesso tempo, con un finale lungo ed equilibrato.

Gastronomia

Cacciagione in umido e alla brace, brasati, e cucina agrodolce.

Denominazione

Amarone della Valpolicella DOCG

Vitigni

Corvina, Corvinone e Rondinella

Grado

alcolico
15% Vol.

Formati

disponibili
0,75l - 1,5l



COLLEZIONE RADICATA