



CILIEGIO

Amarone della Valpolicella DOCG

Vinificazione

La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole. Appassimento in fruttai per circa 100 giorni con calo ponderale del 40%. Ulteriore selezione dei grappoli migliori all'interno del fruttai diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15°-20°C. 30 giorni di macerazione (di cui 10 a freddo) con delestage giornalieri e leggeri rimontaggi. 36 mesi in barriques e tonneaux nuovi di rovere francese. 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali

Rosso granato fitto e brillante. Al naso un'esplosione di ciliegia sottospirito e confettura di prugna con finale di spezie dolci e cacao. Colpisce per la pienezza del sorso che mette in luce grande potenza senza rinunciare all'agilità. Termina con un tannino ben presente ma che non aggredisce il palato anzi lo accarezza con dolcezza.

Gastronomia

Tra i più grandi rossi della tradizione italiana, chiama piatti di grandissima struttura e profondità. Interessante l'abbinamento con il manzo brasato al vino e la selvaggina. Con l'invecchiamento può essere interessante abbinarlo alla cioccolata fondente e farne vino da meditazione.

Denominazione
Amarone della
Valpolicella DOCG

Vitigni
Corvina, Corvinone
e Rondinella

**Grado
alcolico**
15,5% Vol.

**Formati
disponibili**
0,75l - 1,5l - 3l



COLLEZIONE TERRENA