

CILIEGIO RISERVA ARMANDO GIANOLLI

Amarone della Valpolicella Riserva DOCG

Vinificazione

La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole. Successivamente le uve vengono appassite in cassetta per circa 4 mesi, seguendo scrupolosamente la tecnica tradizionale. Tale processo determina un calo ponderale di circa il 40% dovuto alla perdita di acqua all'interno degli acini, aumentando così la concentrazione aromatica e zuccherina. A metà gennaio, con la diraspatura e la pigiatura delle uve appassite, inizia la fermentazione, partendo da una temperatura di 5-6°C per arrivare a 18°- 20°C nella fase finale. 35 giorni circa di macerazione con delestage e rimontaggi giornalieri. 60 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, 42 mesi in legni esausti. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Caratteristiche Sensoriali

Affascinante e vivace rosso granato. Al naso una nota esplosiva di confettura di marasche accompagnata da una rinfrescante nota di rabarbaro che nel finale lascia il passo a intriganti erbe aromatiche. Grande spessore e profondità dove l'alcolicità trova nella vivace acidità e in elegantissimi tannini un equilibrio unico.

Gastronomia

L'evoluzione del vino lo rende straordinario con i grandi piatti della tradizione italiana, dalle carni brasate fino agli arrostiti di selvaggina; provatelo anche da solo, la sua complessità lo rende perfetto come 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

