

AMARONE

DELLA VALPOLICELLA CLASSICO



Zona di produzione	Verona, Valpolicella
Denominazione	Amarone della Valpolicella DOCG Classico
Vitigni	Corvina, Corvinone veronese e Rondinella
Vigneto	Selezionati vigneti nella zona collinare a 150-300 mt di altitudine del Comune di Marano di Valpolicella.
Vinificazione	Da uve selezionate e raccolte a mano a Settembre, fatte appassire in fruttai sino a fine Dicembre. I grappoli di uva perdono il 35/40% del loro peso. Vinificazione in rosso con macerazione prolungata.
Affinamento	60% del vino affina in botti di rovere di Slavonia da 50 hl per 24 mesi; 40% del vino affina in barrique da 225 l in Allier di media tostatura per 15/18 mesi.
Note degustative	Colore rosso granato carico. Profumo etereo accentuato, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e vaniglia. Sapore pieno, caldo e vellutato.
Dati analitici	Alcol 15,50% Vol. Acidità totale 5,80 g/l Residuo zuccherino 6,5 g/l
Gastronomia	Grande rosso ideale su piatti di carne, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati. Stappare un'ora prima e servire a 20 °C.
Conservazione e invecchiamento	Mantenere la bottiglia coricata in ambiente a temperatura e umidità costanti. Da invecchiare sino a 10 anni dalla vendemmia.