

# AMARONE

## DELLA VALPOLICELLA CLASSICO



<b>Zona di produzione</b>	Verona, Valpolicella
<b>Denominazione</b>	Amarone della Valpolicella DOCG Classico
<b>Vitigni</b>	Corvina, Corvinone veronese e Rondinella
<b>Vigneto</b>	Selezionati vigneti nella zona collinare a 150-300 mt di altitudine del Comune di Marano di Valpolicella.
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Affinamento</b>	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.
<b>Note degustative</b>	Colore rosso granato carico. Profumo etereo accentuato, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e vaniglia. Sapore pieno, caldo e vellutato.
<b>Dati analitici</b>	Alcol 15,50% Vol. Acidità totale 5,80 g/l Residuo zuccherino 6,5 g/l
<b>Gastronomia</b>	Grande rosso ideale su piatti di carne, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati. Stappare un'ora prima e servire a 20 °C.
<b>Conservazione e invecchiamento</b>	Mantenere la bottiglia coricata in ambiente a temperatura e umidità costanti. Da invecchiare sino a 10 anni dalla vendemmia.