

Biologico



Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2018

PRODUZIONE LIMITATA



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto. Selezionati vigneti in posizione collinare a circa 250 mt di altitudine, ubicati nel comune di Marano, nella zona classica della Valpolicella. Terreno di tipo calcareo-limoso, tufaceo con buona presenza di scheletro. Vino ottenuto da agricoltura biologica certificata, nel pieno rispetto del territorio.



Uve. Corvina Veronese 70%, Corvinone Veronese 20% e Rondinella 10%. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre.



Fruttai. Appassimento da fine settembre per circa 100 giorni, con calo naturale del 35-40% in peso. Grande cura al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo. Durante questo lento processo l'acino è soggetto a trasformazioni che conferiranno una grande concentrazione e un bouquet intenso.



Vinificazione. Pigiatura soffice delle uve appassite in dicembre/gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per circa 30 giorni, con 1/2 rimontaggi giornalieri.



Affinamento. Il vino ottenuto viene affinato in botti di rovere di Slavonia da 20 hl per circa 30 mesi.



Note gustative. Colore rosso granato carico. Profumo etereo, vanigliato, speziato, con sentori di amarena, mandorla amara e prugna. Sapore pieno, caldo, persistente e vellutato.



Analisi. Alcol 16% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 5,3 g/l; Estratto secco netto 32-33 g/l.



Gastronomia. Grande vino rosso, ideale con piatti di carne, tagliata di manzo, brasati, cacciagione e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare un'ora prima e servire ad una temperatura di 17-18 °C.



Bottiglia. "Borgognotta" Campagnola da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

