

Amarone della Valpolicella DOCG Classico

“Giuseppe Campagnola”



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto. Selezionati vigneti collinari compresi tra 200-350 metri di altitudine, ubicati nel comune di Marano, nella zona classica della Valpolicella. Terreno di tipo calcareo-eocenico.



Uve. Corvina Veronese e Corvinone Veronese 75%, Rondinella 25%. Raccolta e selezione manuale dei grappoli a fine settembre/inizio ottobre.



Fruttaio. 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 nel fruttaio.



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



Affinamento. Il 60% del vino ottenuto è affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50hl; il restante 40% in barriques di rovere di Allier di media tostatura per 18 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia per 6 mesi.



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



Analisi. Alcol 15,7% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l; Estratto secco netto 32-33 g/l.



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



Bottiglia. “Champagnotta” da 750 ml (in cartone da 6 bt); “Magnum” da 1,5 L (in confezione di legno singola) e “Champagnotta” da 375 ml (in cartone da 12 bt).

