

TENUTA
DI
Missoj



AMARONE
DOCG RISERVA 2013

Limited Edition
Bottiglia n° 0001 / 4150



DA UNA TERRA RICCA DI STORIA
UN VINO AUTENTICO,
NATO CON L'AMBIZIONE
DI EVOCARNE LE ORIGINI.

Una tenuta di tre ettari e mezzo
nel cuore della Valpolicella,
su di una collina ben ventilata
ed esposta dove le uve possono raggiungere una
perfetta ed integra maturazione.

È qui che nasce
l'Amarone Tenuta di Missoj,
vino pieno, ricco, avvolgente, che rimanda alle tipicità
della zona,
a un gusto da riscoprire, enfatizzandone le sue
caratteristiche più tipiche.

*AN AUTHENTIC WINE
THAT TELLS THE STORY
OF A LAND RICH IN HISTORY.*

*An estate stretching across three and a half
hectares in the heart of Valpolicella, on a hill
well exposed to the sun and the breeze, where
the grapes ripen to perfection.*

*This is the birthplace of Amarone Tenuta di
Missoj, a full, rich, mouth-filling wine that
brings out the essence of its origins, with the
taste of tradition and the best of the land.*





CORVINA VERONESE



RONDINELLA

All'accurata selezione manuale dei migliori grappoli di Corvina Veronese, Rondinella e Croatina servono circa 110 giorni di lento appassimento, a cui seguono una lunga fermentazione e macerazione a temperatura controllata e una fase di affinamento di 24 mesi in piccole barriques nuove di rovere francese di media tostatura.

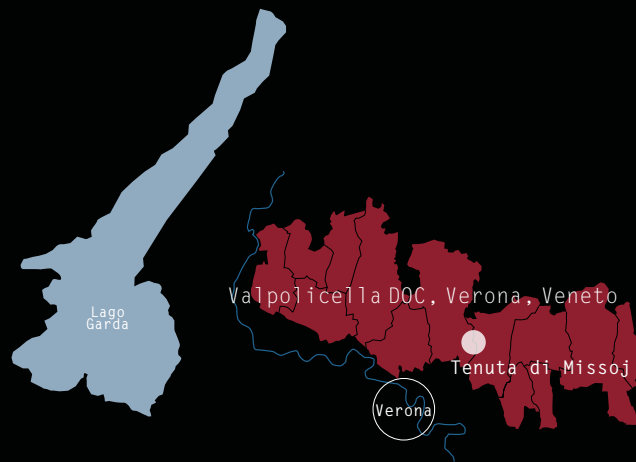
La grana molto fine di questi legni aumenta il significativo passaggio di ossigeno con l'esterno, permettendo una maggiore cessione di tannini che conferiscono al vino un'eccellente rotondità e corposità.

The meticulous manual selection of the finest bunches of Corvina Veronese, Rondinella and Croatina is followed by about 110 days of slow raisining, and then by a long period of fermentation and maceration at a controlled temperature, and 24 months of ageing in small new medium-toasted barriques in French oak.

The very fine grain of the wood increases the significant exchange of oxygen with the outside air, ensuring a greater transfer of the tannins that give the wine its superb roundness and body.



CROATINA



I GRANDI VINI NASCONO
DALLA PASSIONE,
I CAPOLAVORI DAL TALENTO.

*REAT WINES ARE BORN OF LOVE,
MASTERPIECES OF TALENT*

REGIONE. Valpolicella, Verona, Veneto.

VIGNETO. Tenuta di Missoj; 3,5 ha, 200 m di altitudine, esposizione Sud. Terreno di tipo calcareo vulcanico. Vigne allevate a guyot, con densità di 4000 ceppi per ettaro.

UVE. Corvina e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 20%, Croatina 10%. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre. Uve perfettamente sane con maturazione polifenolica e tenore zuccherino elevato.

FRUTTAIO. Appassimento da fine settembre per circa 110 giorni, con calo naturale del 35-40% in peso. Grande cura al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo nel fruttajo.

VINIFICAZIONE. Pigiatura soffice delle uve appassite in dicembre/gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e lunga macerazione per 30 giorni.

AFFINAMENTO. Il vino ottenuto affina per 24 mesi in barriques nuove "Fleur de Quintessence" di rovere di Allier con tostatura media/bassa e grana molto fine; evoluzione del vino in bottiglia per circa 12 mesi.

NOTE GUSTATIVE. Colore rosso rubino carico con venature granate. Profumo etereo, fragrante, speziato, con sentore di frutta matura, marasca e vaniglia. Sapore intenso, morbido e profondo.

ANALISI. Alcol 17% Vol; acidità totale 5,6 g/l; residuo zuccherino 4 g/l; estratto secco netto 36 g/l.

GASTRONOMIA. Tradizionalmente abbinato a cacciagione, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Si consiglia di stappare un'ora prima e servire a una temperatura di 17-18 °C.

REGION. Valpolicella, Verona, Veneto.

VINEYARD. Tenuta di Missoj; 3.5 ha, altitude 200 m, south-facing. Volcanic calcareous soil. Guyot-trained vineyards, with a density of 4,000 vines per hectare.

GRAPES. Corvina and Corvinone Veronese 70%, Rondinella 20%, Croatina 10%. Harvesting and selection of the finest bunches by hand, in late September. Perfectly healthy grapes with polyphenolic maturation and high sugar content.

DRYING ROOM. Raisining for about 110 days from late September, with a natural weight loss of 35-40%. Meticulous inspection to ensure the grapes are whole and the bunch healthy in the drying room.

VINIFICATION. Soft pressing of the dried grapes in December/January. Temperature-controlled fermentation and long, 30-day maceration.

AGEING. The wine is aged for 24 months in new "Fleur de Quintessence" oak barrels in medium/low-toasted Allier oak with a very fine grain; development of the wine in bottles for about 12 months.

TASTING NOTES. Deep ruby red colour, with garnet overtones. An evolved bouquet, fragrant, spicy, with overtones of ripe fruit, cherry, and vanilla. Intense, soft and pervasive flavour.

ANALYSIS. Alcohol 17% vol; total acidity 5.6 g/l; sugar residue 4 g/l; non-reducing extract 36 g/l.

SERVING. Traditionally paired with game, grilled and braised meat and fully matured cheeses. Uncork one hour before serving at a temperature of 17-18°C.



Via Agnella 9, 37020 Marano di Valpolicella - Verona IT
www.campagnola.com

