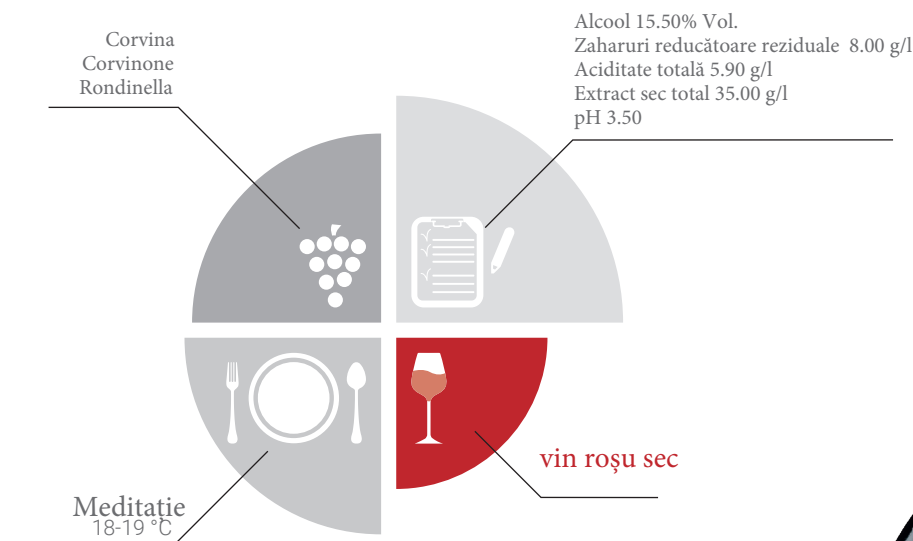


AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



*Produs din struguri cultivați în zona Valpolicella
Classico : Corvina, Corvinone și Rondinella supuși
procesului de stafidire (appassimento)*

VIILE

Localizare: în inima zonei Valpolicella Classico pe terase cu ziduri de piatră orientate spre sud-vest și sud-est.

Altitudine: 150-400 de metri deasupra nivelului mării.

Tipul solului: argilă cu nămol, parțial calcaros și parțial pe marne eocene. Vie înierbată. Sistem de susținere: pergoleta veroneză.

Vârsta viței de vie: 5-25 ani.

Muguri pe butașul de viță de vie: 8-18.

Densitate: 3.300-4.000 plante pe hectar.

Randament pe hectar: 24 hl

NOTE DE DEGUSTARE

Culoare: roșu rubiniu, dens și compact.
Buket: intens și persistent, eteric, fructat, cu note de cireșe și prune uscate, flori uscate și condimente. Gust: corpolent și foarte rotund, cu taninuri catifelte frumos echilibrate.

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare manuală din septembrie până în octombrie. Stafidire (Appassimento) timp de aproximativ 120 de zile. Produs din struguri cultivați în zona Valpolicella Classico (Corvina, Corvinone și Rondinella), care sunt supuși procesului de uscare la temperatură și umiditate controlate.

Vinificație: Zdrobire și dezciorchinare, presare blândă în prese pneumatice, macerare peliculară 12 zile la rece și apoi fermentare la temperaturi cuprinse între 12 ° și 23 °C cu scufundarea manuală a căciulii de trei ori pe zi, urmată de macerare post-fermentare pe piele până la un total de 30 de zile. Fermentație malolactică completă. Maturare în lemn, apoi în sticlă. Stabilizare: naturală.



VIVALDI

