

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO CASTELROTTO

Strugurii din care se produce acest Amarone provin din viile din San Pietro in Cariano, ultimul municipiu din zona Valpolicella din sud. Deși în principal zona este plată, are câteva dealuri, dintre care cel mai important este Castelrotto (172 metri deasupra nivelului mării).

Amarone Castelrotto este un vin roșu dens, compact, cu un nas complex, eteric și aproape feminin. Are un gust moale, tanic, catifelat și se potrivește perfect cu carnea, asocierea sa ideală.

VIILE

Situate în partea de sud a zonei Valpolicella Classico din Castelrotto, în municipiul San Pietro in Cariano, la 150 de metri deasupra nivelului mării, cu expunere sudică și rânduri plantate în orientare est-vest. Tipul solului: cu textură medie, nisipos-aluvial, pe versanți acoperiți de resturi. Vița de vie înierbată. Fără irigare artificială. Sistem de susținere: pergola veroneză. Vârsta viței de vie: 9 ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 16/18. Densitatea plantării: 3.300 plante la hectar. Randament pe hectar: 20 hl.

ASOCIERI CULINARE

Foarte băubil și cu un gust puternic și distinct, acest Amarone este ideal pentru viața de zi cu zi, asociat cu preparate din carne. Temperatura de servire 18 °C.

VINTAGE 2011

Anul 2011 a fost un an memorabil! Toate elementele fizice și meteorologice au fost extrem de favorabile, garantând o recoltare și o uscare extraordinare. Data de începere a recoltei a atins recordul absolut: 2 septembrie. Strugurii s-au copt în cele mai bune condiții, acumulând un nivel foarte ridicat de polifenoli. În timpul recoltării nu s-au înregistrat ploi majore, iar uscarea strugurilor destinați producției de Amarone a avut loc în cele mai bune condiții.



SOIURI



70% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella



TIP

Vin roșu sec



FORMAT

750 ml



TEMP. SERVIRE

18 °C



CONȚINUT ALCOOL

16,5% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între sfârșitul lunii septembrie și începutul lunii octombrie, cules exclusiv manual. Vinificație: Uscare timp de 120 de zile până în ianuarie în camere de uscare cunoscute sub numele de „fruttaio” cu temperatură și umiditate controlate. Zdrobire cu dezciorchinarea boabelor la începutul lunii februarie. Macerare lentă timp de 30 de zile, dintre care 12 zile la rece. Scufundarea manuală a căciulii de trei ori pe zi. Temperatura de fermentare de la 12 la 23 °C. Fermentație malolactică completă. Maturare în lemn, apoi în sticle. Stabilizare naturală.