

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO JAGO

Amarone Jago provine din inima zonei Valpolicella Classico. Este un vin grozav, structurat, cu o culoare roșie-rubinie intensă și impenetrabilă. Aroma sa este complexă și magnifică: condimentată și cu note de vanilie, aroma sa este corpolentă și cu taninuri dulci care adaugă catifelare vinului împreună cu aromele de fructe uscate, condimente și tutun. Dacă sunteți în căutarea unui vin cu arome corpolente pentru a se combina perfect cu vânatul, carnea la grătar și brânzeturile maturate, iată-l: perfect în timpul meselor și, de asemenea, ideal pentru conversația de după cină. Se servește la 18° -19°C.

### VIILE

Situate în inima zonei Valpolicella Classica, în cătunul Jago, pe terase. Altitudine de la 200 la 250 de metri deasupra nivelului mării. Expunere sud-estică. Tipul solului: argilos lutos, uneori calcaros. Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergoleta veroneză. Vârsta viței de vie: 15 ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 18. Densitatea plantării: 3.300 / 3.500 butași de viță de vie la hectar. Randament mediu pe hectar: 20 hl.



### SOIURI

60% Corvina  
15% Corvinone  
15% Rondinella  
10% alte varietăți cf. reglementărilor DOCG



### TIP

vin roșu sec



### FORMAT

750 ml



### TEMP. SERVIRE

18-19 °C



### CONȚINUT ALCOOL

16,5% vol

### PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: septembrie și începutul lunii octombrie, recoltare exclusiv manuală. Vinificație: Stafidire în camere de uscare cunoscute sub numele de „fruttaio” timp de 100/120 zile. Zdrobire cu dezciorchinarea strugurilor în decembrie / ianuarie. Macerare timp de 35 de zile, dintre care 15 zile la rece. Temperatura de fermentare de la 12 la 23 °C. Scufundarea manuală a căciulii de trei ori pe zi. Fermentație malolactică completă. Maturat în lemn, apoi în sticle. Stabilizare: naturală.

**ASOCIERI CULINARE** În mod tradițional, este asociat cu vânat, carne la grătar și brânzeturi maturate. De asemenea, poate fi servit și fără mâncare, făcând conversația mai plăcută.

### VINTAGE 2015

Un an foarte echilibrat, chiar dacă vara a fost destul de uscată, timp în care excesul de apă din ploiosul 2014 a hrănit vița de vie. Datorită temperaturilor calde și prelungite de vară, vița de vie și-a dezvoltat în mod deosebit fotosinteza, crescând concentrația de zaharuri și culoare. Vinul din 2015 este remarcat pentru echilibrul și longevitatea excelentă și taninurile sale foarte moi și dulci.