



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA MATER

Acest vin roșu intens provine din viile din Jago, unde se produc struguri cu caracteristici optime pentru producerea celor mai bune Amarone. Amarone Riserva Mater este un vin care prin excelență reflectă relația strânsă cu Mama Natură, așa cum este descris în eticheta creată de artistul Gianni Burato. Are un corp plin și o aromă elegantă, cu un nas care amintește de fructe uscate. La masă este un aliat minunat al cărnurilor înăbușite și mâncărilor rafinate și se exprimă la fel de bine și cu brânzeturi maturate. Desfaceți o sticlă și pentru a însufleți conversația și a lumina spiritele. Serviți la 18 -19 ° C, iar succesul este garantat.

### VIILE

Situate în inima zonei Valpolicella Classico, în cătunul Jago, vița de vie este cultivată în terase. Altitudine de la 200 la 250 de metri deasupra nivelului mării. Expunere sud-estică. Tipul solului: foarte variat, uneori argilos, alteori calcar, peste resturi aluvionare. Vița de vie este înierbată. Sistemul de susținere: pergolă veroneză. Vârsta viței de vie: 15-25 ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 16/18. Densitatea plantării: 3.300 / 3.500 butași viță de vie la hectar. Randament mediu pe hectar: 20 hl.

**ASOCIERI CULINARE** Se asociază bine cu vânatul, carnea la grătar și brânzeturile maturate. Excelent pentru a însufleți conversația sau a inspira meditația.

### VINTAGE 2012

Anul a variat de la foarte bun la optim, cu momente de excelență, forță și profunzime; cu toate acestea, recolta nu a avut bogăția aromatică medie din 2011. O caracteristică distinctivă a fost tendința climatică a recoltei, care a reușit cu succes să evidențieze diferitele caracteristici ale zonelor de producție. Un vintage foarte cald, cu note excelente de concentrare și expresie aromatică, un grad ridicat de catifelare cu taninuri neagresive, note de fructe negre coapte, cu note florale ușoare și gem, rezultând un vin puternic, dar în același timp complex și elegant.



### SOIURI

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



### TIP

Vin roșu sec



### FORMAT

750 ml



### TEMP. DE SERVIRE

18-19 °C



### CONȚINUT ALCOOL

16,5% vol

### PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: sfârșitul lunii septembrie, primele zece zile ale lunii octombrie, cules și selecție exclusiv manuală. Vinificație: Stafidire în camere de uscare cunoscute sub numele de „fruttaio” timp de 130 de zile. Apoi zdrobire și deziorchinare struguri, macerare peliculară timp de 35 de zile, dintre care 15 zile la rece. Scufundarea manuală a căciulii de trei ori pe zi. Temperatura de fermentare de la 12°C la 23°C. Fermentație malolactică completă. Maturat în baricuri lemn, apoi în sticle. Stabilizare: naturală.