

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO MAZZUREGA

Când este lucrată cu răbdare și pricepere, vița de vie care se cultivă în Mazzurega răsplătește eforturile cultivatorilor cu struguri dulci din care se naște prețiosul Amarone Mazzurega.

În această zonă, podgoriile sunt 60% la poalele dealurilor și restul de 40% pe dealuri, cu o altitudine medie de 200 de metri deasupra nivelului mării. Solurile de aici sunt formate din roci stratificate de gresie-calcăr.

Amarone Mazzurega are o culoare roșie densă și compactă. Nasul său oferă un buchet complex, cu note clare de tutun și piele, iar gustul este de condimente negre. Păstrați-l pentru a sărbători cele mai importante ocazii!

### VIILE

Situate în inima zonei Valpolicella Classico din Mazzurega, în municipiul Fumane, la 460 metri deasupra nivelului mării, cu expunere spre sud-est și plantate în rânduri cu orientare nord-sud. Tipul solului: pietros, cu textură medie deasupra unui strat de gresie-calcăr. Viță de vie înierbată. Fără irigare artificială. Sistem de susținere: pergola veroneză. Vârsta viței de vie: 9 ani. Încărcarea mugurilor pe butași: 16/18. Densitatea plantației: 3.300 de plante la hectar. Randament pe hectar: 20 hl.

**ASOCIERI CULINARE** Un Amarone care îmbunătățește felurile de mâncare cu carne succulentă de vânat. Păstrați-l în crămă pentru perioade lungi de timp și bucurați-vă de el odată cu cele mai importante ocazii ale vieții. 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. DE SERVIRE

18 °C



### CONȚINUT ALCOOL

17% 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. Stabilizare naturală. Maturare în lemn, apoi în sticle.