



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO SAN ROCCO

Partea inferioară a văii Marano include cătunul Valgatară și este una dintre cele mai dezvoltate zone viticole. Valea Marano este o zonă deluroasă care are sol vulcanic bazaltic cunoscut sub numele de toar. Viile sunt situate predominant în vale este la o altitudine între 300 și 400 de metri deasupra nivelului mării, ceea ce echivalează cu variații puternice de temperatură de toamnă. Toate acestea sunt sângele viței de vie din care ia naștere la Amarone San Rocco, care este un vin roșu grozav de asociat cu carne roșie și brânzeturi tari. Este un vin roșu intens, cu o aromă delicată accentuată de note de cuișoare. Un Amarone care abundă în personalitate!

VIILE

Situate în partea de nord a zonei Valpolicella Classico din San Rocco, în municipiul Marano di Valpolicella, la 510 metri deasupra nivelului mării, cu expunere spre sud-est și rânduri plantate cu orientare est-vest.

Tipul solului: cu textură medie datorită dezintegrării rocilor vulcanice și acumulării de substanțe organice. Viță de vie înierbată. Fără irigare artificială. Sistem de susținere: pergola veroneză. Vârsta viței de vie: 11 ani. Încărcarea mugurilor pe butași: 16/18. Densitate plantației: 3.300 plante la hectar. Randament pe hectar: 20 hl.

ASOCIERI CULINARE

Un Amarone foarte adaptabil care se potrivește bine cu carnea roșie și brânzeturile tari; de asemenea, excelent când este degustat și savurat încet. Temperatura de servire: 18 °C.



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.

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.