

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO VILLA

Partea deluroasă a văii Negrar, care începe la o înălțime de aproximativ 90 de metri deasupra nivelului mării, se caracterizează printr-un sol argilos-lutos și delimitează valea cu două culmi, una spre est și una spre vest. Strugurii din care se vinifică Amarone Villa provin din viile care cresc pe acest sol bogat și puternic.

Amarone Villa are o culoare roșie densă și compactă. Are o aromă puternică, cu o notă tentantă de cireșe conservate în alcool și piper negru. Gustul său puternic îl face excelent pentru contemplare și pentru a-l savura alături de oaspeți la sfârșitul mesei.

### VIILE

Situate în partea de est a zonei Valpolicella Classico din Villa, în municipiul Negrar, la 280 de metri deasupra nivelului mării, cu expunere la sud-est și rânduri plantate în orientare est-vest. Tipul solului: argilos-lutos deasupra unui strat de calcar numit. Viță de vie înierbată. Fără irigare artificială. Sistem de susținere: pergola veroneză. Vârsta viței de vie: 16 ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 16/18. Densitatea plantării: 3.300 / 3.500 plante la hectar. Randament pe hectar: 20 hl.

### ASOCIERI CULINARE

Excelent pentru meditație, însoțește și revigorează conversația oaspeților la sfârșitul mesei. Temperatura de servire 18 °C.



### SOIURI



70% Corvina  
15% Corvinone  
15% Rondinella



### TIP

Vin roșu sec



### FORMAT

750 ml



### TEMP. SERVIRE

18 °C



### CONȚINUT ALCOOL

17,5% 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. 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.