



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Obținut din struguri Corvina, Corvinone și Rondinella ccultivați în zona Valpolicella Classico folosind metoda tradițională de uscare în fruttaio sau camere de uscare.

Culoare: roșu granat dens și compact.

Buchet: intensitate și persistență mare, cu arome eterice. Note fructate de cireșe în băuturi spirtoase și prune uscate, note florale de flori uscate și o întreagă gamă olfactivă de condimente dulci.

Gust: structură și moliciune fermă, cu un contrapunct de taninuri catifelate.

PODGORIA

Situată în inima zonei Valpolicella Classica la o altitudine cuprinsă între 150 și 450 de metri deasupra nivelului mării, cu expunere sud-estică și terenuri de diferite compoziții. Văță de vie înierbată. Sistem de conducere: pergoletta dublă. Vârsta de producție a viței de vie: 20-25 ani. Încărcarea mugurilor pe viță: 18/24 Densitatea plantării: 3.300 / 3.500 vițe de vie la hectar. Randament pe hectar: 44 hl.

ASOCIERI CULINARE

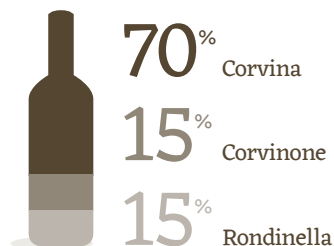
Toate tipurile de carne roșie la grătar și cuptor și brânzeturi maturate.

VINTAGE 2015

Un an foarte echilibrat, chiar dacă vara a fost destul de secetoasă, timp în care sursa excesivă 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 culori. Vintage 2015 este marcat pentru echilibrul și longevitatea excelentă, cu taninuri foarte moi și dulci.



SOIURI DE STRUGURI:



STIL:

Vin roșu sec



STICLA:
750ml



TEMP. DE SERVIRE:

18° | 19° C



ALCOOL
15,50% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între a doua decadă din septembrie și primele zece zile din octombrie, exclusiv cules manual. Strugurii sunt uscați în camere mari de uscare timp de 120 de zile. Zdrobirea cu dezciorchinarea strugurilor. Fermentare, maturare în lemn, apoi în sticle. Stabilizare: naturală.