

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO COLECȚIA PRUVINIANO

Colecția Pruviniانو a fost creată pentru a îmbunătăți vinurile realizate cu struguri cultivați în valea Marano, în zona Valpolicella Classica.

De fapt, teritoriile incluse în zona Marano au fost numite "Pruviniانو" până în 1177. Amarone della Valpolicella DOCG Pruviniانو Classic Collection este un vin roșu sec incredibil de puternic, cu o culoare densă grenă și o aromă intensă și fructată.

Are o structură densă și o moliciune pe palat, cu un gust prăjit, fructe uscate, și se asociază perfect cu vânatul, carnea la grătar și la cuptor și brânzeturi maturate. Excelent la o conversație după masă.

VIIILE

Situate în inima zonei Valpolicella Classica, în cătunul Prognol, pe terase uscate. Altitudine de la 200 la 250 de metri deasupra nivelului mării. Expunere Sud-est, sud-vest. Tipul solului: nisipos-argilos, uneori calcaros. Podgorie înierbată. Sistem de conducere: spalier și parțial pergoletă veroneză. Vârsta viței de vie: 15 ani. Sarcina de muguri pe viță de vie: 9 - 18. Densitatea plantării: 3.300/5.000 de plante la hectar. Randament la hectar: 20 hl.

ASOCIERI CULINARE În mod tradițional, se potrivește bine cu vânatul, carnea la grătar, carnea înăbușită la cuptor și brânzeturile maturate. Minunat pentru conversația de după masă.



SOIURI

60% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella
10% alte soiuri reglementate DOCG



TIP
Vin roșu sec



FORMAT
750 ml,
1500 ml



TEMP. DE SERVIRE
16-18 °C



CONȚINUT ALCOOL
16% Vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între septembrie și octombrie, cules exclusiv manual. Vinificație: Stafidire până la sfârșitul lunii decembrie/ianuarie în camera de uscare. La începutul lunii ianuarie/februarie zdrobire cu dezciorchinarea strugurilor. Macerare peliculară 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. Maturare în butoaie de lemn, apoi în sticle. Stabilizare naturală.

Dionisos

Casa de Vinuri Seleccionate

work of art