



Amarone della Valpolicella DOC Classico

Vino di grande prestigio ottenuto dalla scrupolosa selezione dei grappoli migliori, lasciati poi appassire in plateau per lunghi mesi. Prima della mescita è affinato in grandi botti di rovere in modo sapiente e non troppo invasivo.

Vigoroso ed elegante, dotato di complessa struttura e indubbia personalità. Il colore è di un intenso rosso rubino, tendente talvolta al granato con l'invecchiamento.

Al naso grande intensità e persistenza, aromi di frutta matura e note di confettura di amarena, leggermente speziato.

Sapore potente e decisa morbidezza, caldo e generoso nella gestione alcolica, in armonia con la possente struttura e la ricchezza aromatica. E particolarmente vocato all'invecchiamento.

Vitigni

Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%

Zona di produzione

Terreni situati nella zona pedemontana del comune di San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella Classica.

Vendemmia

Raccolta manuale, effettuata selezionando solamente i grappoli più *spargoli* e quindi idonei all'appassimento.

Appassimento

Circa 110-120 giorni, in cassette di legno poste in fruttai con possibilità di controllo di umidità e temperatura.

Vinificazione

A fine gennaio/febbraio, pigiatura soffice e macerazione sulle bucce; lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox, con rimontaggi e follature giornaliere.

Affinamento

In botti di Rovere di Slavonia da 5 e 10 HL per 24 mesi. Successivo affinamento in bottiglia.

Gradazione

16% vol.

Abbinamenti

Perfetto per i grandi appuntamenti gastronomici, adatto con selvaggina, arrostiti e formaggi piccanti. Ideale anche fuori pasto come vino «da meditazione».

Formati

375 ml, 750 ml