

Amarone della Valpolicella DOCG



Provenienza

Vigneti delle Colline a nord-est di Verona.

Composizione suolo

Terreni argillosi calcarei.

Uvaggio

50% Corvina Veronese

30% Corvinone

15% Rondinella

5% Cabernet

Le uve attentamente selezionate in vigneto e raccolte in piccole cassette sono appassite per circa 3 - 4 mesi in locali asciutti e ben aerati. Al raggiungimento dell'ideale grado di appassimento sono pigiate e poste a fermentare in serbatoi d'acciaio termocondizionati. Avviata la fermentazione questa si prolunga per circa 30 giorni per consentire il totale sviluppo dell'alta gradazione del vino. Dopo una prima evoluzione in cemento per alcuni mesi – in modo da consentire lo svolgimento della fermentazione malolattica – ha inizio l'affinamento in botti di rovere di medie e grandi dimensioni per circa 3 anni. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per almeno 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche

Vino di colore rosso intenso con riflessi granati; profumo fruttato con note di spezie; sapore pieno e vellutato.

Abbinamenti

Si accompagna a piatti importanti, carni rosse, selvaggina, formaggi piccanti e stagionati.