



Scheda tecnica

AMARONE della Valpolicella classico 2012 D.O.C.G.



Uve: 55% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara, 5% Oseleta.

Vigneto: Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola Veronese

Terreno: argilla e calcare – resistente alla siccità

Tipo di vinificazione:

Le uve selezionate e raccolte a mano a fine Settembre, e rimangono ad appassire in plateaux sino a Febbraio, per aumentare la percentuale di aromi e composti fenolici. Successivamente vengono vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata per una settimana circa, dove il mosto fermenta. Vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Il vino quindi, senza essere filtrato, viene travasato cinque - sei volte.

Viene poi messo a riposo in botti di rovere. Viene quindi imbottigliato quattro/cinque anni dopo.

Affinamento: in botti di rovere da 30hl per 5 anni.

Bottiglia: LT 0,750
Grado alcolico: 16,5 %
Acidità: g/l 6,2

Estratti: 36 g/l
Zuccheri riduttori: g/l 1,9

Caratteristiche del vino:

L'Amarone si presenta rosso rubino intenso, con un bouquet di frutta rossa e nera, matura, confettura di prugna, ciliegia e profumi di frutta secca e marasca, cui si aggiungono spezie come la cannella e la noce moscata. Per la sua unicità è considerato un grande "vino da meditazione".

Servizio: si consiglia di stappare almeno tre ore prima e di servirlo in bicchieri balloon a temperatura di 15-18°C