

Amarone Della Valpolicella DOCG



VINIFICAZIONE

Le uve perfettamente sane e giunte a piena maturazione, vengono raccolte dalla terza settimana di settembre alla prima settimana di ottobre. Disposti nei tipici graticci fatti di canna di bambù, i grappoli sostano nei fruttai per 4/5 mesi ad appassire in ambiente aerato controllato. Dopo questa delicata fase e un ulteriore controllo, segue la pigiatura, macerazione a freddo e fermentazione per circa 30 giorni. L'affinamento avviene in grandi botti di rovere di Slavonia e successivamente in piccole botti di rovere francese per esaltare la complessità aromatica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento. Dal profumo importante, fruttato, ricorda l'amarena, il ribes, la ciliegia e la prugna, ma anche cioccolato e spezie. Vino dal sapore pieno, vellutato, caldo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino che si accompagna da solo, è ottimo da meditazione. Trova dei compagni ideali con i piatti tipici della tradizione come pappardelle con i fegatini, brasati, spezzatini e stracotti. Da provare il caratteristico Risotto all'Amarone.



CARATTERISTICHE DI BASE

DENOMINAZIONE	Amarone della Valpolicella DOCG
VITIGNO	Corvina, Corvinone, Rondinella



DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO	14.00 % vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 – 20°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml