



AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2013

Denominazione

Amarone della Valpolicella DOCG

Vitigno

Corvina, Corvinone, Oseleta, Rondinella

Zona di Produzione

Mezzane a 250 metri slm con esposizione a Sud-Est

Forma di allevamento

Spalliera con potatura a Guyot

Raccolta

A mano, in due epoche diverse, selezionando le uve migliori. Rese inferiori al 1,2 kg per pianta

Vinificazione

Le uve sono raccolte in apposite cassette e poste in appassimento naturale fino a dicembre.

Segue pigio-diraspatura e una lunga fermentazione con macerazione sulle bucce per estrarre un notevole corpo e un'elegante morbidezza.

Dopo una soffice pressatura, il vino fiore è affinato in barrique di rovere da 225 l, dove il vino svolge naturalmente fermentazione malolattica.

Passati 36 mesi il vino viene assemblato, imbottigliato e lasciato affinare per altri 12 mesi in bottiglia

Note Sensoriali

Colore rosso granato intenso

Varietà aromatiche complesse, dove i profumi marcati di ciliegia e frutti rossi maturi sono ben equilibrati ai sentori balsamici e speziati. Al finale piacevole sentore di vaniglia, tabacco e cioccolato. Al palato è caldo, corposo e avvolgente.

Di lunga persistenza, struttura ed eleganza.

Vino importante e di grande complessità che sarà migliorata solo dal tempo.

Gradazione alcolica: 16,5 % vol

Capacità: Borgognotta 750 ml/1500 ml

