

LE UNDICI TERRE AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Vitigni Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve di vigneti gestiti dalla nostra famiglia ubicati nell'area della Valpolicella Classica.

Altitudine media dei terreni e loro composizione La collina si trova a 250/450 s.l.m., terreno tufaceo, argilloso e calcareo.

Forma d'allevamento Pergola.

Vendemmia Le uve vengono raccolte verso la seconda decade di ottobre dopo un breve appassimento in pianta continuato nel fruttajo in cassette ad umidità e temperatura controllata. Il riposo delle uve si protrae a seconda della stagione per circa 120 giorni, fino a che la concentrazione zuccherina dell'uva non abbia raggiunto almeno il 28% - 30%.

Vinificazione La pigiadirasatura soffice avviene da fine gennaio ai primi di marzo a seconda delle annate. La fermentazione alcolica in piccole botti di acciaio risulta lenta con una lunga macerazione delle bucce per consentire la massima estrazione aromatica e polifenolica. Una volta conclusa la fermentazione malolattica il vino viene messo per almeno 24 mesi in botti di legno da 20 e 30 hl. Una volta messo in bottiglia segue un affinamento di almeno 6 mesi prima della messa in vendita.

Descrizione organolettica Colore rosso rubino carico con note granate. Al naso intenso, sentori di ciliegie sotto spirito, prugne, liquirizia, cuoio, tabacco, cacao e spezie quali pepe nero. Emergono note di caffè con gli anni. Al palato asciutto, avvolgente, corposo, armonico, intenso e persistente.

Vol. 15%.

Abbinamento consigliato Ottimo con secondi piatti a base di carne rossa in versione brasata, grigliata o arrosto. Accompagna bene formaggi invecchiati, pesci grassi e cucina asiatica. Meraviglioso anche da solo come vino da meditazione.

Temperatura di servizio 18°C.

