

SCARNOCCHIO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Cépages Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de raisins récoltés dans la zone classique de Valpolicella où les fortes variations de température et le sol volcanique confèrent aux raisins une véritable profondeur.

Altitude moyenne des sols et leur composition La zone noble de la colline est située à 350/400 mètres d'altitude, argilo-calcaire.

Système de plantation Pergola.

Vendanges Les raisins sont récoltés vers la deuxième partie d'octobre après un court séchage sur la plante. Le séchage se poursuit ensuite en cave dans des caisses à humidité et température contrôlées pendant environ 120 jours jusqu'à ce que la concentration en sucre des raisins ait atteint au moins 28% - 30%.

Vinification Pressurage - égrappage des raisins de janvier à fin mars selon les millésimes. Une lente fermentation alcoolique commence en petits cuves à température contrôlée. Macération pelliculaire longue des peaux pour permettre une extraction aromatique et polyphénolique maximale. Ensuite, le vin passe dans des fûts de chêne français où il achève la fermentation malolactique. Après le soutirage estival, 90% des Amarones de Scarnocchio vieillissent pendant au moins 36 mois en fûts de 30 hl tandis que les 10% restant vieillissent en petits fûts. Après mise en bouteille, le vieillissement suit pendant au moins 12 mois avant la commercialisation.

Description organoleptique Couleur rouge rubis avec des reflets grenat. Nez intense et complexe avec des notes de fruits secs, baies sauvages, cerises à l'alcool, prune, réglisse, fleurs séchées, tabac, et des notes d'épices comme le poivre noir. Bouche élégante, tannique et soyeuse, complexe en bouche. Un vin profond et de garde.

Vol. 15,5%.

Accords mets et vins recommandés Excellent avec des plats de viande et les fromages affinés. Excellent vin de méditation.

Température de service Environ 18°C après décantation du produit.

