

SCARNOCCHIO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Vitigni Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve raccolte nella zona classica nella Valpolicella dove forti escursioni termiche e il terreno vulcanico donano alle uve un profondo carattere.

Altitudine media dei terreni e loro composizione L'area nobile della collina si trova a 350/400 metri s.l.m., terreno tufaceo, argilloso, calcareo.

Forma d'allevamento Pergola.

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

Vinificazione Pigiadirasatura soffice dell'uva da gennaio a fine marzo a seconda delle annate. Segue una fermentazione alcolica lenta in piccole botti di acciaio a temperatura controllata. Lunga macerazione delle bucce per consentire la massima estrazione aromatica e polifenolica. A seguire, il vino passa in botti di legno dove completa la fermentazione malolattica. Effettuato il travaso estivo, il 90% dell'amarone Scarnocchio affina per almeno 36 mesi in botti da 30 hl mentre il restante 10% affina in botti piccole. Dopo la messa in bottiglia segue l'affinamento per almeno 12 mesi prima di iniziarne la commercializzazione.

Descrizione organolettica Colore rosso rubino carico con note granate. Al naso intenso e complesso con note di frutta gialla quali pesca e albicocca, frutti di sottobosco, ciliegie sotto spirito, prugne, liquirizia, fiori secchi appassiti, tabacco e spezie quali il pepe nero. Al palato elegante, tannico e avvolgente, complesso. Un vino che regala emozioni costanti nel tempo.

Vol. 15,5%.

Abbinamento consigliato Ottimo con secondi piatti a base di selvaggina, e formaggi stavecchi. Inequiparabile come vino da meditazione.

Temperatura di servizio 18°C circa, previa decantazione del prodotto.



TENUTA
LENA DI MEZZO
FUMANE