



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

CLASSIFICAZIONE: Vino Rosso Amarone D.O.C.G.

UVAGGIO : Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

PRODUZIONE: L'Amarone è un vino prodotto utilizzando i miglior grappoli, raccolti manualmente e disposti in piccole cassette per 3-4 mesi per completare il processo dell'appassimento", ossia la lenta essiccazione dell'uva.

Questo processo concentra la percentuale di zucchero del 25% - 30% e consente lo svolgimento di altri processi chimici naturali all'interno delle bacche.

Le uve appassite vengono poi trasformate in un mosto denso composto da buccia e succo e fermentate lentamente per circa 15-20 giorni.

Il vino viene successivamente travasato e posto in vasche di acciaio inossidabile, dove avviene la fermentazione malolattica. Dopo questo processo, il vino viene poi trasferito in piccole botti di rovere per maturare per 12-18 mesi.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE : 15%.

ACIDITA' TOTALE, IN ACIDO TARTARICO: 5,5 grammi per litro.

SHELF LIFE: Se il vino viene conservato ad una temperatura costante attorno ai 15 °C, in posizione orizzontale e in assenza di luce, può essere conservato per 8-12 anni.

COLORE: Rosso rubino intenso, dai riflessi granati.

AROMA: Speziato con aromi di vaniglia, prugna, ciliegia e con un accenno di lampone.

GUSTO: Corpo pieno dalla struttura vellutata e ricca dai sentori ret-roolfattivi
frutta e spezie.

SERVIZIO : Decantare per almeno un'ora prima di servire in calici larghi e profondi

ABBINAMENTI: Eccellente con le carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.