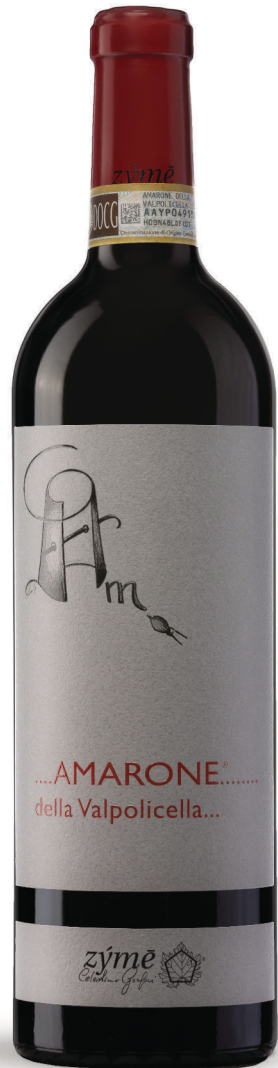


AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

Tipol Rosso secco

In una definizione: il Re

Il nome incompleto "Am" rimanda all'opera non compiuta. La forma della "A" ricorda un tino, simbolo del mondo enologico, ma anche un fermaglio per capelli, emblema di un vino femminile.



Amarone Classico della Valpolicella
Denominazione Origine Controllata e Garantita

Paese/Regione:
Negrar, Sant' Ambrogio di Valpolicella (Verona)

Tipologia di terreno:
calcareo, argilloso

Uve:
Corvina40%, Corvinone30%, Rondinella15%, Oseleta10%, Croatina5%

Dati analitici:
alcol15,5%,
zuccheri residui 7/8g/l
acidità totale 6,33 g/l,
estratto secco 31g/l
pH3,50

Operazioni di vigneto:
le uve destinate all'Amarone provengono dai vigneti più vecchi. Concimazioni organiche e potature manuali; selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Raccolta tra la 2° e la 3° decade di settembre in plateaux.

Appassimento naturale (senza l'uso di deumidificatori per minimo 3 mesi).

Vinificazione e invecchiamento:
pigate nel mese di gennaio, le uve sostano in serbatoi d'acciaio/cemento per il tempo necessario ad avviare la fermentazione senza l'ausilio di lieviti selezionati o altre biotecnologie. Pochi rimontaggi e follature, con tempi di contatto con la vinaccia per oltre due mesi. Dopo la svinatura matura in botti di rovere di Slavonia per minimo 5 anni. Da questo momento si effettuano solo regolari rabbocchi; il tempo piano piano ne modella le caratteristiche. A seguire affinamento in bottiglia per minimo 1 anno. L'Amarone viene prodotto solo nelle annate importanti.

Abbinamento ideale:
si esprime al meglio con carni arrosto, bolliti e formaggi stagionati come il Parmigiano Reggiano o il Grana Padano. Bevuto da solo a fine pasto è superbo.

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchiere consigliato: ballon

Analisi visiva:
di colore rosso rubino intenso, importante nelle glicerine e con riflessi granata all'invecchiamento.

Analisi olfattiva:
note di ciliegia matura, marasca e prugne leggermente appassite, spezie

Analisi gustativa:
entra con avvolgente sapidità confermando le note olfattive e allargando alla confettura, con l'invecchiamento prolunga spaziando con note delicate di pepe, liquirizia e cacao.

Formati disponibili: 750ml/1,5/3,0/5,0 l

Packaging:
cartoni da 6 bottiglie. Cassetta di legno per 1/3/6 bottiglie da 750ml e magnum

