



Terre di Valgrande

Amarone della Valpolicella DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella, Verona

VITIGNI

Corvina Veronese
Corvinone
Rondinella

VINIFICAZIONE

L'Amarone nasce dalla vinificazione di grappoli scelti lasciati appassire fino a tardo inverno in ambiente ventilato. Dopo la raccolta, le uve subiscono un appassimento per almeno 4 mesi con un calo ponderale del 50% circa. Temperatura di fermentazione tra i 18°-22°C. Durata della macerazione: 20 giorni. Maturazione in legno e affinamento in bottiglia per un periodo di tre anni prima dell'immissione in commercio.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,60 g/l
Grado alcolico: 15%

NOTE ORGANOLETTICHE

E' prodotto in piccole quantità con un metodo artigianale rimasto inalterato nei secoli e caratterizzato da un'attenta selezione dei grappoli e dal loro appassimento, che precede la vinificazione; è nella fase di affinamento ed invecchiamento, operata in apposite botti, che il vino acquista le sue caratteristiche organolettiche e si impreziosisce. E' ricco di alcol, di glicerina, molto strutturato e potente ma, ciononostante, elegante; tale da non avere eguali in tutto il mondo. Può essere conservato anche per più di venti anni. Di colore granato intenso, è caratterizzato da ricchi profumi di mallo di noce confettura di ribes; sapore secco, corpo generoso e vellutato. Temperatura di servizio: 18-20 °C

