

## Amarone della Valpolicella DOCG Riserva

---



**Regione.** Valpolicella, Verona, Veneto.



**Vigneto.** Selezione delle migliori uve da vocati vigneti collinari di Mizzole. Terreno con presenza di creta e tufo.



**Uve.** Corvina Veronese 70%, Rondinella 25% e Oseleta 5%. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre. Uve perfette, sanissime, con contenuto zuccherino elevato.



**Fruttaio.** Appassimento da fine settembre per circa 100 giorni, con calo naturale del 35-40% in peso. Grande cura al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo nel fruttaio.



**Vinificazione.** Pigiatura soffice delle uve appassite in Dicembre/Gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 30 giorni.



**Affinamento.** Il vino ottenuto affina per 18 mesi in barriques nuove di Rovere di Allier di media tostatura; evoluzione del vino in bottiglia per 6 mesi.



**Note gustative.** Colore rosso rubino carico con venature granate. Profumo fragrante e speziato. Sapore pieno, caldo, vellutato, morbido, su un fondo piacevolmente amarognolo.



**Analisi.** Alcol 15,7% Vol; Acidità totale 5,9 g/l; Residuo zuccherino 7 g/l; Estratto secco netto 35 g/l.



**Gastronomia.** Tradizionalmente abbinato a cacciagione, carne alla brace, brasati e formaggi. Si consiglia di stappare un' ora prima e servire ad una temperatura di 17-18 °C.



**Bottiglia.** "Anni cinquanta" da 750 ml.

