



AMARONE RISERVA



Tipo: Rosso

Classificazione: DOCG

Vitigno: 70% Corvina Veronese e Corvinone, 30% Rondinella

Area di produzione: Valpolicella

Suolo: Calcareo, oceanico

Altimetria: 150-400 m

Vigneto: Pergola Veronese, guyot

Clima: Continentale con buoni sbalzi termici per un'ottima maturazione delle uve

Vendemmia: Manuale, fine settembre inizio ottobre

Resa per ettaro di uva: 120 qli/ha di cui il 40% selezionato e atto a produrre Amarone

Vinificazione: L'uva, raccolta a mano selezionando i grappoli migliori, viene fatta appassire in piccole cassette disposte in fruttajo, ventilato e ad umidità controllata, per circa 100 giorni. Seguono la pigiatura, la macerazione e la fermentazione per un periodo di 30 giorni e il successivo affinamento

Maturazione: 4 anni in barriques nuove 225l

Affinamento: 6-8 mesi in bottiglia

Colore: Rosso granato carico

Profumo: Vanigliato, con profumo di spezie dolci, confettura di ciliegia, tostatura e note di prugna matura

Sapore: Caldo, vellutato, persistente

Grado alcolico: 16% vol.

Abbinamento gastronomico: Ideale con stracotti e brasati accompagnati da polenta, con il famoso risotto all'Amarone e formaggi stagionati. Ottimo vino da meditazione

Temperatura di servizio: 14-16 °C