



# AMARONE



**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 fruttai, 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:** Per il 60% in botti di Rovere di Slavonia per 24 mesi e per il 40% in botti di Rovere di Allier per 18 mesi

**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:** 15% 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:** 16-18 °C