

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO



REGIONE	Veneto
APPELLATIVO	Docg (Denominazione di origine controllata e garantita)
UVE	Corvina/Corvinone, Rondinella e Molinara.
VIGNETI	Vigneti posti sulle colline di Marano, nella Valpolicella Classica. I terreni sono compatti, calcareo-eocenici. Terrazzati con muri a secco "marogne".
RACCOLTA	Da uve raccolte a mano ad inizio ottobre e fatte appassire per un periodo di circa tre mesi in fruttajo fino a fine dicembre. Le uve vengono stese sui tradizionali graticci "arele" o in plateaux atti all'appassimento. I grappoli durante la fase dell'appassimento perdono circa il 30% del loro peso.
VINIFICAZIONE	A gennaio, pigiatura soffice, con grande rispetto dell'integrità della buccia, vinificazione in rosso con macerazione prolungata a temperatura controllata.
ANALISI	Alcol 15,5% Acidità totale 6 gr/lit Residuo zuccherino 5/8 gr/lit Estratto Secco 30/34 gr/lit
CARATTERISTICHE	Colore rosso granato intenso. Profumo etereo, leggermente speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara, prugna secca. Sapore caldo, vellutato, morbido.
MATURAZIONE	Affinamento in parte in botti grandi di rovere di Slavonia ed Allier per un periodo di circa 30 mesi ed in parte in barriques di media tostatura per circa 18 mesi. Segue un affinamento in bottiglia per circa 12 mesi (periodi variabili a seconda dell'annata).
ABBINAMENTI	Indicato in modo particolare con piatti importanti di carne, come brasati o stracotti (ad esempio il tradizionale brasato all'Amarone o la "patisada de caval") Servire ad una temperatura ambiente, circa 18/20°C. Si consiglia di stappare almeno 3 ore prima di essere servito.
ANNATA	Vino rosso di grande struttura da invecchiamento.