



Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, altre.

Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori che vengono deposti in plateau e lasciati appassire per almeno 100 giorni.

Metodi di produzione: La vinificazione in rosso assicura il contatto delle bucce per l'intero processo fermentativo e l'estrazione del colore è favorita da 2 rimontaggi quotidiani e un delestage a metà fermentazione.

Affinamento: almeno 3 anni in botti di rovere.

Gradazione alcolica: 16,5% vol.

Colore: Rosso brillante.

Bouquet: aromi puliti di ciliegia rossa e bacche vengono esaltati da un tocco floreale.

Sapore: Inizialmente dolce con una bella sensazione glicerica in bocca, segue una nota leggermente amara con un notevole morso tannico sui vivaci sapori di frutti rossi. Finiture classicamente asciutte con una traccia di calore derivata dal notevole grado alcolico.

Consumo: temperatura di 18°C.

Grape varieties: Corvina, Corvinone, Rondinella, others.

Grape harvest: hand selection of the best grape bunches which are collected in small crates and left to raisin for at least 100 days.

Vinification techniques: During fermentation, the wine is always in contact with the grape skins. It is pumped over twice a day with a delestage half way through fermentation, favouring colour extraction.

Ageing: At least 3 years in oak barrels.

Alcohol content: 16.5% vol.

Colour: Bright red.

Bouquet: The clean aromas of red cherry and berries are enhanced by a floral touch.

Palate: Initially sweet with a nice glycerine sensation in the mouth, it follows a slightly bitter note with a noticeable tannic bite on the lively flavours of red fruits. Classically dry finishes with a hint of heat derived from the significant alcoholic content.

Temperature: 18°C.