

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNI

Sistema di allevamento: spalliera
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 150-170 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: ultima decade di Settembre
Resa: 70 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Interventi sulle uve: dopo un'accurata cernita delle uve in campo vengono poste in fruttai per una surmaturazione naturale con calo ponderale delle uve dal 35 al 40% (appassimento medio 110 giorni)
Vinificazione: pigiatura soffice prima quindicina di gennaio, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C). Durata della macerazione 25 giorni circa.
Maturazione: lentissima fermentazione ed affinamento di 36 mesi. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.
Affinamento in bottiglia: 6 mesi circa

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora intenso
Profumo: sensazioni di ciliegia, amarena, prugna e liquirizia con un finale di cacao
Sapore: si apre con tutti i frutti a bacca rossa, armonico e vellutato ed allo stesso tempo complesso e ricco di corpo

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 15,5% vol
Estratto secco netto: 33 g/l
Zuccheri riduttori: 8 g/l
Acidità totale: 5,75 g/l
Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l
I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti, sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda dei lotti di imbottigliamento.

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare a carni rosse caccagione o selvaggina, anche con formaggi piccanti. Ottimo vino da meditazione.
Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Training system: espalier
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 150-170 m/above sea level
Harvest: last ten days of September
Yield: 70 q.li/Ha

VINIFICATION

Practice on the grapes: natural over-ripening on grates, with a weight loss of grapes between 35% and 40% (110 days to wither)
Vinification: soft pressing, during the first fifteen days of January, vinification in red (on the skin) with "cappello sommerso" at controlled temperature (20-22°C). The maceration process takes about 25 days.
Maturing: slow fermentation and ageing in barriques for 36 months.
Bottled in sterile line, with a cork vacuuming system.
Maturing in bottle: about 6 months

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense purple red
Bouquet: notes of cherry, black cherry, plum and licorice, spices, with a finish cocoa fragrance
Taste: elegant, with deep mature red berries, spices, chocolate, pepper, harmonious and smooth and at the same time complex and full-bodied

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 15,5% vol
Net dry extract: 33 g/l
Reducer sugars: 8 g/l
Total acidity: 5,75 g/l
Total sulphites: 70/90 mg/l
The analytical data results of an average calculation of several bottling lots, therefore to be considered slightly vary according to the bottled lot.

FOOD MATCHING

To sip accompanied by red meat, game and with spicy cheese. Excellent wine for meditation.
Service notes: uncork 1 hour before to consume, serve at 16-18°C

WEINBERG

Rebzüchtung: spalier
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 150-170 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: letzte Dekade September
Trauben: 70 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Traubenlese: die Trauben, die sorgfältig während der Lese ausgewählt werden, werden in speziellen Lagern auf Holzgittern natürlich getrocknet und verlieren von 35% bis zu 40% des Gesamtgewichts. (Trocknung dauert circa 110 Tage)
Weinbereitung: weiche Pressung während anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (20-22°C). Dauer der Mazeration: 25 Tage circa
Reifung: sehr langsame Gärung und verfeinerung über 36 Monate. Sterile Abfüllung, mit Vakuumverschluss.
Verfeinerung in Der Flasche: 6 Monate circa

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Purpurrot
Bukett: Kirsche, Amarena, Pflaume, Lakritz mit leichten Endnoten von Kakao
Geschmack: elegant, öffnet sich mit kräftigen reifen roten Beeren, mit schöner Würzigkeit, Schokolade, Pfeffer. Harmonisch und samtig, zur gleichen Zeit komplex und reich im Körper.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 15,5% vol
Trocken Extrakt: 33 g/l
Restsüsse: 8 g/l
Säuregehalt: 5,75 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l
Die analytischen Daten ergeben sich aus einer durchschnittlichen Berechnung der Abfüllungen, können also leicht variieren.

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt perfekt zu Wildgerichten und würzigem Käse. Optimal zur Entspannung.
Serviertemperatur: mindestens eine Stunde vor dem Verzehr öffnen, Temperatur 16-18°C

