

Amarone della Valpolicella DOCG Classico

"Vigneti Vallata di Marano"



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto. Selezionati vigneti collinari a 200-350 metri di altitudine, ubicati nel comune di Marano, nella zona classica della Valpolicella. Terreno di tipo calcareo-eocenico.



Uve. Corvina Veronese e Corvinone Veronese 65%, Rondinella 35%. Raccolta e selezione manuale dei grappoli a fine settembre.



Fruttaio. Appassimento da fine settembre per circa 100 giorni, con calo naturale del 35-40% in peso. Grande cura al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo nel fruttaio.



Vinificazione. Pigiatura soffice delle uve appassite in Dicembre/Gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 30 giorni.



Affinamento. Il 60% del vino ottenuto è affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50hl; il restante 40% in barriques di rovere di Allier di media tostatura per 18 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia per 6 mesi.



Note gustative. Colore rosso granato carico. Profumo etereo, vanigliato, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e prugna. Sapore pieno, caldo e vellutato.



Analisi. Alcol 15,4% Vol; Acidità totale 5,80 g/l; Residuo zuccherino 6,8 g/l; Estratto secco netto 33 g/l.



Gastronomia. Grande vino rosso, ideale con piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare un'ora prima e servire ad una temperatura di 17-18 °C.



Bottiglia. "Borgognotta" Speciale Consorzio da 750 ml (in cartone da 6 bt.); "Magnum" da 1,5 lt. (in confezione di legno singola) e "Borgognotta" da 375ml (in cartone da 12 bt.).

