

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



DESCRIZIONE:

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi viola. Bouquet ampio e complesso con intensi aromi di frutta rossa matura, marmellata di ribes, liquirizia, fiori appassiti e spezie. In bocca, risulta strutturato, morbido, vellutato, tannico e persistente.

ABBINAMENTI:

Perfetto con grigliate di carne e formaggi stagionati e piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20° C

DENOMINAZIONE: DOCG

REGIONE: Veneto

UVAGGIO: Corvina Veronese, Rondinella.

VINIFICAZIONE: Amarone si ottiene da grappoli selezionati, appassiti per un periodo di 3-4 mesi in locali ben arieggiati e asciutti. Lessicazione favorisce la straordinaria concentrazione di zuccheri, tannini, estratti e glicerina. Tra gennaio e febbraio l'uva viene pigiata, poi messa a fermentare a contatto con le bucce per un periodo di circa 40 giorni in vasche d'acciaio a temperature controllate.

INVECCHIAMENTO: 3 anni in grandi botti di rovere di Slavonia da 20 – 50 hl

ALCOOL: 15 %

ACIDITÀ: 6 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 5.0 gr/l