



# Amarone

della Valpolicella D.O.C.G.  
Riserva 2016

## CARATTERISTICHE

---

**Denominazione:** Amarone della Valpolicella DOCG Riserva

**Vitigno:** 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

**Zona di produzione:** Veneto, Verona, Mezzane

**Anno di vendemmia:** 2016

**Vinificazione:** i grappoli vengono diradati durante l'anno e l'appassimento avviene per circa 120 giorni, fermentazione di 30 giorni con aggiunta di lieviti.

**Affinamento:** 36 mesi in barrique da 225 Lt e 24 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** vino corposo e rotondo con note di vaniglia e frutta matura.

**Produzione:** 4.000 bott./750 ml

**Chiusura:** Tappo sughero

**Temperatura di servizio:** 16 -18°C

**Gradazione alcolica:** 17,50%

**Zuccheri:** 4.9 g/l

**Acidità totale:** 6.15 g/l

**Estratto netto:** 38.90 g/l

**Sistema di allevamento:** guyot, 5.000 vigne per ha

## FEATURES

---

**Denomination:** Amarone della Valpolicella DOCG Riserva

**Varietal:** 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

**Production zone:** Veneto, Verona, Mezzane

**Vintage:** 2016

**Vinification:** the grapes are selected during the year and the drying process is long and natural for about 120 days; fermentation lasts four week with addition of yeasts.

**Maturation:** 36 months in oak barrels of 225 Lt and 24 months in bottles.

**Tasting notes:** full bodied, round with notes of red fruits and vanilla.

**Productions:** 4.000 bott/750 mL

**Closure:** Natural Cork

**Serving temperature:** 16 -18°C

**Alcohol:** 17,50%

**Zuccheri:** 4.90 g/l

**Acidity:** 6.15 g/l

**Extract:** 38.90 g/l

**Trellis system:** guyot, 5.000 vines per ha