



Amarone

Della Valpolicella D.O.C.G. 2018

CARATTERISTICHE

Denominazione: Amarone della Valpolicella DOCG

Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella

Zona di produzione: Veneto, Verona, Mezzane

Anno di vendemmia: 2018

Vinificazione: i grappoli vengono diradati durante l'anno e l'appassimento avviene molto lentamente, fermentazione a bassa temperatura

Affinamento: 30 mesi in barrique da 225 lt e 12 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: Color rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. All'olfatto sentore di frutta in primis ribes, more e amarene.

Al gusto si avvertono piacevoli note balsamiche e speziate insieme a tabacco, caffè e cuoio

Abbinamento: carni rosse, arrostiti e brasati, selvaggina

Produzione: 14.000 bott./750 ml

Chiusura: Tappo sughero

Temperatura di servizio: 16 18°C

Gradazione alcolica: 16,00%

Zuccheri: 6.10 g/l

Acidità totale: 5.97 g/l

Estratto netto: 37.70 g/l

Resa per ettaro: 25 hl

Sistema di allevamento: guyot, 5000 vigne per ha

FEATURES

Denomination: Amarone della Valpolicella DOCG

Varietal: Corvina, Corvinone, Rondinella

Production zone: Veneto, Verona, Mezzane

Vintage: 2018

Vinification: the grapes are selected during the year and the drying process is long and natural; the fermentation occurs at low temperature

Maturation: 30 months in barrique of 225 lt and 12 months in bottles.

Tasting notes: Deep ruby red in colour; round fruity fragrance with marked hints of blue raspberry and black cherry. Pleasant balsamic notes at the palate. Great structured flavour, elegant suggestions of vanilla, tobacco, coffee and leather

Food pairing: red meats, roasts and stews, game

Productions: 14.000 bott/750mL

Closure: Natural Cork

Serving temperature: 16 18°C

Alcohol: 16,00%

Zuccheri: 6.10 g/l

Acidity: 5.97 g/l

Extract: 37,70 g/l

Yield per hectare: 25hl

Trellis system: guyot, 5000 vines per ha