

Amarone della Valpolicella DOC



Varietà di uve in %

70 % Corvina
25% Rondinella
5% Molinara

Alcool: 15%

Vinificazione: L'uva viene selezionata e posta in cassette dove rimane per 3 mesi in appassimento. Durante questo periodo si ha una concentrazione delle sostanze contenute nella buccia. La pigiatura viene effettuata in Gennaio. La fermentazione è molto lenta e lunga al fine di ottenere una buona estrazione polifenolica.

Maturazione in cantina: 30 mesi in botti di rovere di Slavonia

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Note organolettiche:

Colore: Rosso rubino carico e poco trasparente, tendente al granato con l'invecchiamento

Naso: Molto complesso, con equilibrio tra frutta matura e speziatura

Sapore: vino molto corposo, speziato con grande armonia tra morbidezza, austerità e ricchezza