



AMARONE

DELLA VALPOLICELLA DOCG



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso carico, tendente al granato.

Profumo: complesso, con note di frutta matura appassita, noce e sottobosco.

Sapore: molto corposo, con armonia tra morbidezza, austerità e ricchezza.

VINIFICAZIONE

Appassimento: 3 mesi.

Fermentazione: in inverno, per ca. 1 mese.

Maturazione: 30 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 15% vol

Acidità totale: 5,65 gr/lt

Estratto secco netto: 29,00 gr/lt

