

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG



Vitigni

Corvina, Corvinone, Rondinella

Metodo di produzione

La vendemmia inizia solitamente nella seconda settimana di Settembre. I grappoli vengono raccolti in apposite cassette per l'appassimento. Qui le subiscono importanti cambiamenti, il più evidente è la diminuzione del contenuto di acqua all'interno dell'acino con un conseguente aumento di concentrazione degli zuccheri.

Dopo l'appassimento le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox. L'affinamento in barriques, tonneaux e tini troncoconici dura circa 20 mesi. Dopo attenta valutazione, si effettua un blend in acciaio.

Note di degustazione

Colore rosso intenso. Sentori di frutta rossa con note di ciliegia e frutta essiccata. Decisi aromi di caffè accompagnati da leggere note mentolate. Al palato risulta abbastanza fresco, corposo e complesso.

Abbinamenti

Accompagna in modo eccellente carni rosse alla griglia o alla brace. Sposa primi piatti come risotti e paste ripiene. Perfetto con formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio

16° - 18° C

Titolo alcolometrico

15,00% vol.