



AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO DOCG
BIOLOGICO

Zona di produzione:	Comune di Negrar, località San Vito - 45°30'48.36" N, 10°55'46.49" E
Tipologia di terreno:	Argilloso con scheletro calcareo bianco
Altezza vigneti:	200 m s.l.m.
Uve:	Corvina 70%, Corvinone 10%, Rondinella 17%, Molinara 3%
Età delle viti:	35 - 40 anni
Sistema di allevamento:	Pergola veronese
Resa:	90 q.li ha
Vendemmia:	Fine settembre, prima decade di ottobre. Uve raccolte e selezionate a mano in cassette da 6 Kg
Appassimento:	In fruttai tradizionali a ventilazione naturale per circa 90-100 giorni, con perdita di peso del 40%
Vinificazione:	Lenta a temperatura controllata, avviene in cemento e si protrae per 30 giorni circa, con lavorazione giornaliera del cappello di vinaccia.
Affinamento:	In legni grandi per 36 mesi, e successivamente in bottiglia almeno 1 anno prima della commercializzazione.
Bottiglie prodotte:	12000 annue
Degustazione:	Colore: granato intenso, di grande consistenza e bella trasparenza Profumo: olfatto complesso, con viola mammola e fiori, poi ciliegie sotto spirito, prugne essiccate, spezie e tabacco Sapore: vellutato con spinta calda e avvolgente ben integrata: caldo, pieno ma in equilibrio con freschezza e sapidità. Tannino vivace e ben integrato. Finale persistente.
Abbinamenti:	Piatti di carne saporiti, selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati
Temperatura di servizio:	18°C
Potenziale di affinamento:	20 anni



IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA