

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



DENOMINAZIONE:
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

TITOLO ALCOLOMETRICO:
16% VOL

ZUCCHERI:
4.5 G/L

ACIDITÀ TOTALE:
5.6 G/L

ZONA DI PRODUZIONE:
MIGLIORI UVE DEI VIGNETI NELLA ZONA DOCG IN LOCALITÀ CAMPIANO, COMUNE DI CAZZANO DI TRAMIGNA

TIPO DI UVA:
70% CORVINA , 30% RONDINELLA.

PRODUZIONE PER ETTARO:
6 T.

VENDEMMIA:
PRIMA DECADE DI OTTOBRE.

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
L'UVA VIENE RACCOLTA A MANO E POSTA IN PLATEAU E MESSA AD APPASSIRE NEL FRUTTAIO, DOVE VIENE COSTANTEMENTE MONITORATA LA TEMPERATURA E L'UMIDITÀ. LA VINIFICAZIONE VIENE EFFETTUATA VERSO INIZIO GENNAIO, QUANDO IL CALO DI APPASSIMENTO È DI CIRCA IL 45% E COMUNQUE È SEMPRE IN BASE ALL'ANNATA. LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE OSCILLA TRA I 23 E 28 °C E LA DURATA DELLA MACERAZIONE È DI CIRCA 20 GIORNI, A SECONDA DELLA CARATTERISTICHE DELL'UVA. IL VINO POI VIENE FATTO MATURARE IN BARRIQUE PER ALMENO 30 MESI. DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 10 MESI PRIMA DI ESSERE IMMESSO AL CONSUMO.

ORGANOLETTICA:
COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATI. ALL'OLFATTO È MOLTO INTENSO E PERSISTENTE, CON NOTE FRUTTATE DI CILIEGIA SOTTO SPIRITO, PRUGNA SECCA E FRUTTA SECCA COME LA NOCCIOLA E LA MANDORLA. NEL TEMPO SI LIBERANO PROFUMI SPEZIATI CON NOTE DI TABACCO, GOUDRON E CANNELLA. IN BOCCA È SUBITO AVVOLGENTE, CON UNA ELEVATA STRUTTURA E UNA ELEGANTE MORBIDEZZA DEI TANNINI CHE DANNO UN GRANDE EQUILIBRIO DURATURO NEL TEMPO.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:
INDICATO CON GRANDI ARROSTI, BRASATI, SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI.

TEMPERATURA D'ASSAGGIO:
20-22° C

WWW.MONTETONDO.IT

