

DAL CERO  
IN VALPOLICELLA



# AMARONE

## DENOMINAZIONE

Amarone della Valpolicella DOCG

## VARIETÁ

Corvina, Rondinella, Molinara

## RESA

50 Q.li/Ha

## ZONA DI PRODUZIONE

Zona est della denominazione Valpolicella, Verona, Veneto. I vigneti si trovano ad un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tradizionale pergola veronese e guyot.

## EPOCA DI VENDEMMIA

A seconda dell'annata, tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre. Raccolta rigorosamente manuale.

## VINIFICAZIONE

Le uve, dopo la raccolta e un'accurata selezione, vengono lasciate riposare nel fruttajo per un periodo che varia da 3 a 4 mesi in cassette, curando la spaziatura tra grappolo e grappolo per favorire il corretto e migliore appassimento. Le uve appassite vengono poi pigiate e macerate sulle bucce per 15-20 giorni alla temperatura di 23-25° C.

## AFFINAMENTO

Affinamento di circa 4 anni in tonneau e botti da 20 Hl di rovere francese a cui segue un affinamento in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Vino di grande spessore e profondità, tanto negli aromi di frutto maturo e spezie, quanto al palato, dove l'alcool trova nell'acidità e nei raffinati tannini i giusti compagni di viaggio.

## ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con arrosti, selvaggina e formaggi stagionati, ma anche da solo, come vino da meditazione.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C