



Azienda Agricola

COALI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

"I Vigneti dei Coali"



UVE: CORVINA 60%, CORVINONE 20%, RODINELLA 10%, MOLINARA 5% E ALTRE UVE TIPICHE 5%.

TIPO DI TERRENO: CALCAREO, ARGILLOSO.

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETI DI PROPRIETÀ IN COLLINA (300M S.L.M.) A SANT' AMBROGIO DI VALPOLICELLA ALTAMENTE VOCATI, CON ESPOSIZIONE A SUD.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT.

EPOCA DI VENDEMMIA: TRA FINE SETTEMBRE E METÀ DI OTTOBRE QUANDO L' UVA HA RAGGIUNTO UNO STATO OTTIMALE DI MATURAZIONE E PRONTA PER ESSERE MANUALMENTE CERNITA.

AFFINAMENTO - VINIFICAZIONE: IL NOSTRO AMARONE È OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA UVE DI NOSTRA PRODUZIONE RIGOROSAMENTE SELEZIONATE. SEGUE FASE DELL'APPASSIMENTO SU GRATICCI PER 3-5 MESI IN SEGUITO ALLA QUALE L'UVA VIENE PIGIATA E POSTA A FERMENTARE. INFINE L'AFFINAMENTO DEL VINO, IN BOTTI DI ROVERE, PER 5 ANNI CIRCA E POI MESSO IN BOTTIGLIA PER UN SECONDO AFFINAMENTO.

Note degustative:

COLORE: SPLENDIDO ROSSO CHE SPAZIA TRA IL RUBINO E DELICATI RIFLESSI GRANATI.

PROFUMO: BOUQUET MOLTO AMPIO CHE SI ESPANDE TRA I VARI PROFUMI DI FRUTTA MATURA, CONFETTURE, FRUTTA SOTTO SPIRITO, PEPE NERO, CUOIO E CIOCCOLATO.

GUSTO: MOLTO INTENSO E PERSISTENTE COLPISCE PER IL SUO TANNINO ELEGANTE IN PERFETTO EQUILIBRIO CON LE NOTE MORBIDE. PERSISTENTE CON SENTORE DI AROMI ETEREI CON AMPIO E LUNGO FINALE.

ABBINAMENTO: PREPARAZIONI A BASE DI SELVAGGINA, CARNI ROSSE, CROSTACEI ALLA BRACE E FORMAGGI STAGIONATI.

ALCOOL: 16,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°