

# 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°