



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

D.O.C.G.

Classico



REGIONE DI ORIGINE:

Zona Classica della Valpolicella.

VARIETÀ:

Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara.

TERRENO:

Il terreno è prevalentemente calcareo-argilloso con un'alta percentuale di roccia e pietra.

VIGNETI:

I vigneti si trovano su una collina rivolta a sud ad un'altitudine che varia tra i 400 e i 530mt sul livello del mare. Il metodo di allevamento che utilizziamo è la pergola veronese. La vendemmia avviene rigorosamente a mano, inizia l'ultima settimana di settembre e continua fino ad ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Per produrre l'Amarone vengono selezionate le uve migliori che godono di un'esposizione alla luce del sole ottimale. I grappoli vengono posati su cassette in legno e inizia il periodo di appassimento che dura dalla raccolta fino a gennaio circa. In questo periodo le uve subiscono trasformazioni che danno al vino un bouquet unico. L'Amarone è il risultato di un meticoloso lavoro in vigna e di un paziente periodo di invecchiamento in botte grande da 2000 litri che dura per almeno tre anni dal completamento della fermentazione.



750 ML