

## Amarone della Valpolicella Docg Riserva



**Regione :** Valpolicella, Verona, Veneto.



**Vigneto :** Uve di prima selezione, raccolte nei filari del vigneto "Canova", tra i 200 e 250 metri di altitudine, ubicati nella zona della Valpolicella. Terreno calcareo. Piena esposizione a Sud.



**Uve :** Corvina Veronese 70%, Corvinone Veronese 15%, Rondinella 10%, Oseleta 5%. Vendemmia a raccolta e selezione manuale all'inizio di Settembre.



**Fruttaio :** Appassimento da metà settembre per circa 100 giorni, con calo naturale del 60% in peso. Scrupolosa cura e controllo dell'integrità e sanità del grappolo in appassimento nel fruttaio.



**Vinificazione :** Pigiatura soffice delle uve appassite nel periodo tra dicembre e gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 30 giorni.



**Affinamento :** il vino ottenuto dalla pigiatura affina per 48 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 hl. Ulteriore invecchiamento con evoluzione per 12 mesi in bottiglia.



**Note gustative :** Colore rosso rubino carico con venature granate. Profumo etereo, vanigliato, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e vaniglia. Sapore pieno, caldo e vellutato.



**Analisi :** Alcol 16% Vol. Acidità totale 5,9 g/l.  
Residuo zuccherino 7,2 g/l. Estratto secco netto 35 g/l.



**Gastronomia :** Tradizionalmente abbinato a cacciagione. Vino, ideale con piatti di carne, brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare un'ora prima dei pasti. Servire a temperatura di 17-18 °C.



**Bottiglia :** Bordolese Spalla Alta "Anni 50" cl 75 di 700 gr. in vetro antico. Posizionata orizzontalmente in cassa di legno da n. 6. Bottiglie.

