



vin
na
tr
r



Amarone della Valpolicella

DOCG BIO 2019

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinore, Molinara e Oseleta.

Vigneti: Le uve provengono esclusivamente da vigneti coltivati in agricoltura biologica.

Tipologia di terreno: Calcareo e argilloso, altitudine 180 metri s.l.m.

Periodo di raccolta: Le uve, al giusto grado di maturazione, dopo una attenta selezione, vengono raccolte a mano e riposte in plateaux da cinque chilogrammi e lasciate riposare in fruttaio per oltre ottanta giorni.

Vinificazione: L'appassimento delle uve usate per questo vino comporta una perdita del peso originale, ne consegue la naturale concentrazione degli zuccheri del mosto. La fermentazione avviene spontaneamente, le bucce vengono lavorate giornalmente con rimontaggi e follature per estrarne la massima concentrazione e gli aromi. La fermentazione malolattica è spontanea. Matura in botticelle di rovere per almeno trentasei mesi per essere poi imbottigliato senza filtrazione.

Descrizione: Colore rosso rubino con riflessi lievemente aranciati. Al naso frutta rossa matura fusa alla spezia del legno. Al palato potente e alcolico il tannino ancora persistente bilancia le dolcezze dell'appassimento.

Gastronomia: Vino di struttura, si abbina a piatti importanti, carni rosse e arrostiti. Ottimo con salumi e formaggi di lunga stagionatura. Vino da meditazione. Temperatura di servizio 18 gradi.

Dati analitici:

Alcol 16,30%

vol. Zuccheri 1,7 g/l

Acidità totale 6,42 g/l

pH 3,41

Anidride Solforosa totale inferiore a 40 mg/l

