


v B

lampasso

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

*L'Amarone della Valpolicella nobile,
elegante e deciso. Un vino caldo e
strutturato, con note speziate e di frutti
rossi*



Uvaggio: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% altre varietà di uve a bacca rossa



Terreno: Calcareo



Sistema di allevamento: Pergola



Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei tendenti al granato con l'invecchiamento



Caratteristiche olfattive: Ampio e complesso con note di ciliegia, frutti rossi sotto spirito e sentori di frutta secca. Speziatura delicata di cannella e pepe nero.



Caratteristiche gustative: Caldo, strutturato, di corpo e persistente. Il tannino è caratterizzato da una buona morbidezza.



Lavorazione: Vendemmia a fine settembre/ inizio ottobre con attenta selezione dei grappoli più sani e spargoli. Le uve selezionate vengono riposte accuratamente in cassette da 6kg l'una e portate nel fruttajo. Durante l'appassimento di circa 100 giorni le uve perdono fino al 40% del loro peso. Segue la pigiadiraspatura e la fermentazione a temperatura controllata in acciaio per circa 30 giorni. Affinamento in botticelle e botti grandi per almeno 3 anni e ulteriore riposo in bottiglia.



Contenuto alcolico: 15,5%



Temperatura di servizio: 16 – 18°C



Abbinamenti: Carni rosse alla brace, brasati, selvaggina, formaggi molto stagionati. Perfetto dopo pasto come vino da meditazione.



Consumo: 10-15 anni