



www.levillediantane.it



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

CLASSIFICAZIONE. Vino secco rosso D.O.C.G..

UVAGGIO. Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella.

PROCESSO DI PRODUZIONE. L'Amarone è il vino più importante della Valpolicella, dal corpo ricco e complesso, che nasce dal parziale appassimento delle varietà tipiche di Verona: Corvina, Corvinone e Rondinella. Le uve vengono vendemmiate a mano direttamente all'interno di piccole cassette, dove riposano per un periodo di 3 - 4 mesi. L'appassimento è un metodo unico in cui, attraverso la perdita di acqua dal grappolo, si ha la concentrazione di tutte le componenti dell'uva, permettendo così di ottenere vini strutturati, con potenza ed eleganza. Dopo una lenta fermentazione, il vino viene conservato ed invecchiato in barrique per un periodo variabile dai 12 ai 18 mesi.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 15%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 5.9 grammi per litro.

DURATA. Se il vino viene conservato correttamente ad una temperatura costante di 15 °C, in una posizione orizzontale in assenza di luce, si preserva perfettamente per 8 - 12 anni.

COLORE. Rosso intenso, scuro e granato.

AROMA. Speziato con aromi di prugna e ciliegia con un accenno di lampone.

GUSTO. Morbido e vellutato, con un retrogusto delicato, corposo e aromatico.

SERVIZIO. Aprire almeno un'ora prima, e versare in un bicchiere grande e largo.

ABBINAMENTI. Eccellente con la carne rossa, carne alla griglia, selvaggina o con un formaggio strutturato.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13