



www.levillediantane.it



AMARONE DELLA VALPOLICELLA LA CASA DI ROBERTA

CLASSIFICAZIONE. Amarone della Valpolicella D.O.C.G. vino biologico.

UVAGGIO. Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella.

PROCESSO DI PRODUZIONE. L'Amarone è il vino più nobile della Valpolicella, prodotto con il processo "dell'Appassimento", nei quali i migliori grappoli dei nostri vigneti vengono raccolti a mano e messi ad appassire in cassette. Le uve rimangono a riposare all'interno dei "fruttai" per 3-4 mesi. Questo processo concentra il contenuto zuccherino, con un calo di peso variabile dal 25 al 30 %, e contemporaneamente permette lo svolgersi di reazione e processi chimiche che modificano tutte le componenti dell'uva. Le uve appassite vengono poi pigiate tra gennaio e febbraio, lasciate fermentare in macerazione con le bucce per circa 15-20 giorni a temperature basse. Il vino è poi separato e posto in serbatoi di acciaio inossidabile, dove la fermentazione malolattica viene completata in primavera. Successivamente il vino viene messo in barriques di rovere per maturare da 12 a 18 mesi. Le uve sono coltivate seguendo le regole e i principi dell'agricoltura biologica, con un minor utilizzo di chimica nel vigneto. Il processo di vinificazione è simile a quello tradizionale, ma si ottiene un vino con un ridotto contenuto di solfiti. Il nome di questa gamma di vini biologici "La casa di Roberta" è stato ispirato dalla proprietaria Roberta, la cui casa è disegnata sulle etichette.

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 di cacao speziato.

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