



SCHEDA TECNICA

Denominazione: **AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG**

Descrizione: Vino di corpo ed elegante. Colore rosso rubino con tendenza al granato con l'invecchiamento. Profumo intenso e complesso con note evidenti di frutta matura e cuoio. Notevole persistenza gusto-olfattiva.

Varietà di uva: CORVINA
RONDINELLA

Alcool: 16,5 %

Acidità Totale: 5,5 gr/litro

Estratto secco netto: 33,00 gr/litro

Zuccheri: 7,0 gr/lt

Resa per ettaro: 24 hl

Vinificazione: L'uva viene selezionata e posta in plateau dove rimane per 3 mesi in appassimento. Durante questo periodo si ha una concentrazione di zucchero, estratto, aromi e glicerina. La pigiatura viene effettuata in Gennaio. La fermentazione è molto lenta e lunga.

Maturazione in cantina: 30 mesi botti di rovere di Slavonia

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Note organolettiche: Colore: Rosso rubino carico, tendente al granato con l'invecchiamento
Naso: Intenso e complesso che ricorda note di frutta matura e cuoio
Sapore: Intenso e persistente

NOTE :