

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



La collezione Pruviniario nasce per valorizzare i vini provenienti da uve coltivate nella valle di Marano, in Valpolicella Classica.

Fino al 1177 i territori compresi nella zona di Marano erano, infatti, denominati *Pruviniario*.

Domini Veneti continua il suo percorso di scoperta e caratterizzazione dei terroir con l'interpretazione di Amarone, Ripasso e Valpolicella Superiore. Il profilo che ne scaturisce è di sottile eleganza e grande potenzialità di affinamento nel tempo: un Amarone che si fa ricordare per la sua straordinaria forza.

DATI ANALITICI

Alcol svolto 16% Vol.
Zuccheri riduttori residui 8,00 g/l
Acidità totale 6,10 g/l
Estratto secco netto 36,00 g/l
pH 3,45

VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, nella frazione di Prognol, su terrazzamenti a secco. Altimetria da 200 a 250 metri s.l.m. Esposizione sud-est, sud-ovest. Tipologia del terreno: limo-argilloso, a tratti calcareo. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: spalliera e parte a pergoleta veronese. Età delle viti in produzione: 15 anni. Carico di gemme per ceppo: 9-18. Densità di impianto: 3.300/5.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 20 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: tra Settembre e Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Dicembre/Gennaio in fruttaio. Pigiatura all'inizio di Febbraio con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23° C. Macerazione lenta per 30 giorni, dei quali 12 a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in botti di rovere Slavonia da 50 hl per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 6-8 mesi. Stabilizzazione naturale.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso granato denso e impenetrabile. Profumo: grande intensità e persistenza, con profumi eterei, fruttati di amarene sotto spirito e prugne secche, confetture di ciliegie, mirtilli, floreali di fiori secchi e con una gamma di spezie dolci, vaniglia, cioccolato, caffè, cuoio, noce moscata, pepe. Sapore: largo, di grande struttura e morbidezza, lungo, persistente, con un tannino vellutato e un retrogusto di frutta secca e tostatura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina tradizionalmente a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Accompagna ottimamente la conversazione a fine pasto e la meditazione. Temperatura di servizio: 16°-18° C.

The Pruviniario range was devised to add value to the wines crafted with grapes from Valpolicella Classica's Marano valley vineyards.

"Pruviniario" was the name used for the Marano valley and its surroundings until 1177. Domini Veneti is continuing the discovery and characterisation of its terroir with its own unique interpretations of three of the region's most renowned wines: Amarone, Ripasso and Valpolicella Superiore. The hallmarks of these wines are their understated elegance and great potential for ageing: a memorable full-bodied Amarone.

ANALYSIS

Alcohol 16% Vol.
Residual reducing sugars 8.00 g/l
Total acidity 6.10 g/l
Total dry extract 36.00 g/l
pH 3.45

VINEYARD

On drywall-terraces, in Prognol in the heart of Valpolicella Classica. Altitude: 200 m to 250 m above sea level. Exposure: south-east and south-west. Soil: silt and clay with calcareous patches. Green covering. Training system: vertical trellis with some Veronese pergola. Vine age: 15 years. Clusters per vine: 9-18. Vine density: 3,300/5,000 vines per hectare. Yield per hectare: 20 hl.

PRODUCTION

Harvest by hand from September to October. *Appassimento* for about 120 days. Destemmed, then gentle pneumatic pressing. 12 days of cold maceration then fermented at temperatures between 12° and 23°C with manual punching down of the cap three times a day, followed by post fermentation maceration on skins to give a total of 30 days. Complete malolactic fermentation then ageing in 50hl Slavonian oak casks for 24 months. Left to mature in bottle for a further 6-8 months before release. Stabilization: natural.

TASTING NOTES

Colour: dense and impenetrable garnet red. Nose: great intensity and persistence, with aromas of esters and fruit with hints of amarena liqueur cherries and prunes, cherry and blueberry preserves, floral aromas with hints of dried flowers and an array of sweet spices, vanilla, chocolate, coffee, leather, nutmeg and pepper. Palate: broad with grand structure and softness, long, persistent, with silky smooth tannins and an aftertaste of dry fruit and toasting.

FOOD MATCHING

A fine companion for all grilled or braised red meats, and game dishes. Perfect with mature cheese. Excellent accompaniment to after-dinner conversation. Serving temperature: 16°-18° C.



750 ml



vino rosso secco
dry red wine
trockener Rotwein



Corvina 60%
Corvinone 15%
Rondinella 15%
Altre varietà
autoctone 10%

