

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

L'Amarone della Valpolicella Docg Classico è l'espressione assoluta dell'equilibrio tra eleganza e struttura. Viene prodotto da uve provenienti dalla Valpolicella Classica, appassite in fruttai, e affinato in grandi botti di rovere per un minimo di 18 mesi e successivamente in bottiglia per 6-8 mesi.

È, in una parola, **un vino appagante**: appaga la vista, con quel suo colore rosso granato denso e compatto. Appaga l'olfatto, col profumo intenso fruttato. E appaga, ovviamente, il palato che ama i sapori intensi: **servilo a 16°-18° C con carne alla brace, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.**

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, su terrazzamenti a secco, tra 150 e 450 metri s.l.m. Esposizione sud-est e sud-ovest. Terreno limo-argilloso, a tratti calcareo e posto su marne eoceniche. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta veronese e filare. Età delle viti: 15-25 anni. Carico di gemme per ceppo: da 8 a 18. Densità di impianto: 3.300/4.000 viti per ettaro. Resa media ettaro: 24 hl.



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

16-18 °C



GRADO ALCOLICO

15,5% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra Settembre e Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Dicembre/Gennaio in fruttai. 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 legno poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina tradizionalmente a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Accompagna ottimamente la conversazione a fine pasto.

ANNATA 2013

L'annata era partita sottotono, ma è ripresa cammin facendo. L'inverno è stato caratterizzato da una buona distribuzione di piogge e neve che hanno consentito un importante accumulo di riserve idriche nel suolo. La primavera 2013 è stata caratterizzata da un'elevata piovosità e temperature relativamente basse. L'andamento freddo e piovoso è continuato anche nel primo mese dell'estate e fino a metà luglio sia le piogge che le temperature sotto la media del periodo hanno contribuito a mantenere quel ritardo di 12/14 giorni nello sviluppo della vite.

La svolta a metà luglio, quando l'anticiclone africano ha

riportato in alto le temperature, anche oltre la media, con positive conseguenze sulla maturazione dei frutti.