

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA MATER

È rosso e profondo, nasce nella zona di Jago, un vigneto con caratteristiche ottimali: è l'**Amarone Riserva Mater**, il vino dell'eccellenza che riflette lo stretto legame con Madre Natura, come raffigurato nell'etichetta dall'artista Gianni Burato.

Il sapore è corposo e morbidamente elegante, con un profumo che ricorda il frutto passito. **In cucina è meraviglioso alleato dei tuoi brasati e piatti ricercati; si esprime al meglio anche con formaggi stagionati.**

Stappalo per rinvigorire la conversazione e alleggerire gli animi. **Servilo a 18°-19° C**, e il successo è assicurato.

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, nella frazione di Jago, su terrazzamenti a secco. Altimetria da 200 a 250 metri s.l.m. Esposizione sud-est. Tipologia del terreno: molto varia, a tratti argilloso, a tratti calcarea, posto su detriti alluvionali. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta veronese. Età delle viti in produzione: 15-25 anni. Carico di gemme per ceppo: 16/18. Densità di impianto: 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa media ettaro: 20 hl.



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

18-19 °C



GRADO ALCOLICO

16,5% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre, prima decade di Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai per 130 giorni. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23° C.

Macerazione per 35 giorni, dei quali 15 a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Spostamento in barrique a fine Maggio. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Ottimo per rinvigorire la conversazione o ispirare la meditazione.

ANNATA 2011

Il 2011 è stata un'annata da ricordare! Tutti gli elementi fisici e meteorologici sono stati favorevoli per assicurare una raccolta ed un appassimento straordinari. Con questa annata la data di inizio raccolta è arrivata al record assoluto: 2 settembre. L'uva è giunta a maturazione nelle migliori condizioni, manifestando una carica di polifenoli di grande rilievo. La vendemmia si è svolta senza piogge di rilievo e l'appassimento delle uve destinate alla produzione di Amarone si è svolta nelle migliori condizioni.