

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO CASTELROTTO

Le uve di questo Amarone provengono dai vigneti di San Pietro in Cariano, il comune che chiude a sud la Valpolicella Classica e confina a nord con i Lessini. Pur essendo prevalentemente pianeggiante, presenta alcuni rilievi collinari, il più importante dei quali è Castelrotto (172 metri s.l.m.).

L'Amarone Castelrotto è rosso denso e compatto, dal profumo complesso ed etereo, quasi femminile. Il sapore è morbido, vellutatamente tannico. Davvero perfetto con la carne, ideale accompagnamento.

IL VIGNETO

Situato nella parte più meridionale della Valpolicella Classica, a Castelrotto, nel comune di San Pietro in Cariano, a 150 metri s.l.m. con esposizione sud e orientamento dei filari est-ovest. Terreno di medio impasto, sabbioso-alluvionale, posto coltri detritiche dei versanti. Inerbimento del vigneto. Assenza di irrigazione artificiale. Sistema di allevamento: pergola veronese. Età delle viti in produzione: 9 anni. Carico di gemme per ceppo: 16/18. Densità di impianto: 3.300 viti per ettaro. Resa per ettaro: 20 hl.



UVAGGIO



70% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

18 °C



GRADO ALCOLICO

16,5% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra fine Settembre e inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Gennaio in fruttai per 120 giorni. Piggiatura 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. Stabilizzazione naturale. Affinamento in legno poi in bottiglia.

ABBINAMENTI IN CUCINA. La buona bevibilità e il distinto impegno gustativo rendono questo Amarone ideale per i momenti della quotidianità, in abbinamento a piatti di carne.

ANNATA

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.