

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO COLLEZIONE PRUVINIANO

La Collezione Pruviniiano di Domini Veneti nasce dalla volontà di scoprire e valorizzare i territori e i vini provenienti da uve coltivate nella valle di Marano in Valpolicella Classica. Fino al 1177 questi territori erano infatti denominati Pruviniiano.

L'Amarone della Valpolicella Collezione Pruviniiano, di straordinaria eleganza, appaga la vista grazie al suo intrigante colore rosso granato. Il profumo è intenso, con rimandi fruttati di amarene sotto spirito e prugne secche, spezie dolci, vaniglia, cioccolato, caffè, cuoio, noce moscata, pepe.

Il sapore è ampio, di grande struttura e morbidezza, persistente, con un tannino vellutato e un retrogusto di frutta secca e tostatura

### IL 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 pergola 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.

**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.



### 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

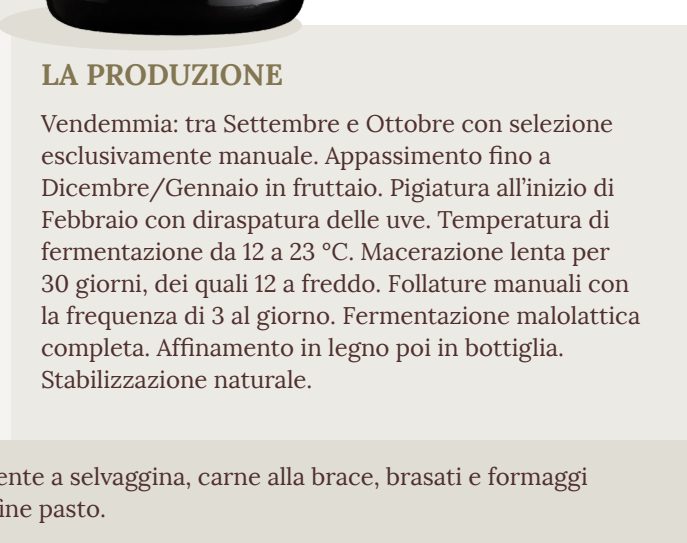


### GRADO ALCOLICO

16% Vol

### LA 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 legno poi in bottiglia. Stabilizzazione naturale.



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.