

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO VIGNETI DI JAGO

L'Amarone di Jago nasce nel cuore della Valpolicella Classica. È un grande vino di struttura, di un rosso rubino intenso impenetrabile. Il profumo è complesso e magnifico: speziato, con sentori di vaniglia, il sapore è corposo, con tannini dolci che conferiscono morbidezza assieme agli aromi di frutta secca, spezie e tabacco. Se sei alla ricerca di un **sapore corposo, da abbinare magnificamente alla selvaggina, alla carne alla brace e ai formaggi di stagione**, eccolo, è lui: perfetto durante il pasto, ideale anche per riscaldare il dopocena. **Servilo a 18°-19° C.**

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: limoargilloso, a tratti calcareo. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoletta veronese. Età delle viti in produzione: 15 anni. Carico di gemme per ceppo: 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: Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai per 100/120 giorni. Pigiatura a Dicembre/Gennaio 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. Trasferimento in barrique a fine Maggio. 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; viene servito anche fuori pasto, quando la conversazione diventa più gradevole.

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.