

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 2014

L'annata 2014 è iniziata con un inverno asciutto e temperature sopra le medie storiche salvo proseguire con abbondanti piogge nei mesi di gennaio e febbraio. La primavera è proseguita all'insegna del bel tempo, garantendo un ottimo germogliamento e, successivamente, un'ottima fioritura (anticipata di circa 10 giorni rispetto alle medie storiche).

Completamente opposta è stata la seconda parte di stagione, caratterizzata da continue piogge, anche di elevata intensità (storici gli oltre 250 mm di pioggia



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.

caduti nel mese di luglio), e temperature contenute, con una conseguente luminosità sotto le medie storiche dovuta alla copertura nuvolosa. A causa del perdurare di queste condizioni si è prolungato il ciclo vegetativo della vite, per non parlare della difficoltà nel mantenere uno stato sanitario ottimale delle uve. I primi giorni di settembre sono proseguiti con maltempo ma questa tendenza si è invertita nei giorni successivi garantendo una vendemmia calda e asciutta.