

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

L'Amarone della Valpolicella Docg Classico è l'espressione assoluta dell'equilibrio tra eleganza e struttura. Viene prodotto da uve provenienti dalla Valpolicella Classica, appassite in fruttai, e affinato in grandi botti di rovere per un minimo di 18 mesi e successivamente in bottiglia per 6-8 mesi.

È, in una parola, **un vino appagante**: appaga la vista, con quel suo colore rosso granato denso e compatto. Appaga l'olfatto, col profumo intenso fruttato. E appaga, ovviamente, il palato che ama i sapori intensi: **servilo a 16°-18° C con carne alla brace, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.**



### UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



### TIPOLOGIA

Vino rosso secco



### FORMATO

375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 5000ml



### TEMP. SERVIZIO

16-18 °C



### GRADO ALCOLICO

15,5% vol

### IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, su terrazzamenti a secco, tra 150 e 450 metri s.l.m. Esposizione sud-est e sud-ovest. Terreno limo-argilloso, a tratti calcareo e posto su marne eoceniche. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta veronese e filare. Età delle viti: 15-25 anni. Carico di gemme per ceppo: da 8 a 18. Densità di impianto: 3.300/4.000 viti per ettaro. Resa media ettaro: 24 hl.

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra Settembre e Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Dicembre/ Gennaio in fruttai. 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.

**ABBINAMENTI IN CUCINA.** Si abbina tradizionalmente a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Accompagna ottimamente la conversazione a fine pasto.

### ANNATA 2015

Annata molto equilibrata anche se con un periodo estivo abbastanza siccitoso durante il quale la vite ha potuto però contare sulla scorta d'acqua del piovoso 2014. Grazie alle calde e prolungate temperature estive la vite ha sviluppato notevolmente la fotosintesi, per cui c'è stata più concentrazione di zuccheri e coloranti. L'annata 2015 è all'insegna di grande equilibrio e longevità, con tannini molto morbidi e dolci.