

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA MATER

È rosso e profondo, nasce nella zona di Jago, un vigneto con caratteristiche ottimali: è l'**Amarone Riserva Mater**, il vino dell'eccellenza che riflette lo stretto legame con Madre Natura, come raffigurato nell'etichetta dall'artista Gianni Burato.

Il sapore è corposo e morbidamente elegante, con un profumo che ricorda il frutto passito. **In cucina è meraviglioso alleato dei tuoi brasati e piatti ricercati; si esprime al meglio anche con formaggi stagionati.**

Stappalo per rinvigorire la conversazione e alleggerire gli animi. **Servilo a 18°-19° C**, e il successo è assicurato.

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: molto varia, a tratti argilloso, a tratti calcarea, posto su detriti alluvionali. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta veronese. Età delle viti in produzione: 15-25 anni. Carico di gemme per ceppo: 16/18. 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: fine Settembre, prima decade di Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai per 130 giorni. Pigiatura 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. Spostamento in barrique a fine Maggio. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Ottimo per rinvigorire la conversazione o ispirare la meditazione.

ANNATA 2012

Annata da molto buona ad ottima, con punte di eccellenza, forza e profondità, pur non presentando mediamente la ricchezza aromatica del 2011. Elemento distintivo è stato l'andamento climatico che è riuscito a mettere in maggiore evidenza le diverse caratteristiche delle zone di produzione. Un'annata molto calda con note di grande concentrazione ed espressione aromatica, un alto grado di morbidezza con tannini non aggressivi, sentori di frutta nera matura con leggere note di confettura e floreale, risultando un vino potente ma allo stesso tempo complesso ed elegante.