

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO BIO

Un **Amarone Docg biologico**, ottenuto da uve provenienti dalla Valpolicella Classica, appassite in fruttai e affinato in grandi botti per 18 mesi almeno, e in bottiglia per 6-8 mesi.

L'Amarone Bio di Domini Veneti ha un **profumo** intenso e persistente, che **richiama le amarene sotto spirito**, la prugna secca e le spezie. Il sapore denota struttura e decisa morbidezza, che bilancia la tannicità vellutata. Questo rosso biologico è **l'ideale accompagnamento per i secondi corposi: selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati.**

**Per un risultato al top, servilo a 16°-18° C.**

### 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: 20 hl.



### 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

15,5% vol

### 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 botti di rovere Slavonia da 50 hl per 24 mesi. Affinamento in legno poi in bottiglia per 6-8 mesi. Stabilizzazione naturale.

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

### ANNATA 2016

La 2016 è una ottima annata, veramente da manuale! Le temperature estive non si sono spinte oltre i 35°C, quindi non si sono registrati gli eccessi che hanno caratterizzato il 2015. Circa la composizione delle uve si riscontrano un elevato grado zuccherino, buone acidità e una particolare ricchezza in antociani. Questo è dovuto alle importanti escursioni termiche giorno/notte che si sono avute in particolare durante l'invaiaitura. E' in questo periodo, infatti, che la vite è reattiva all'accumulo di sostanze coloranti. Un'annata senza problemi di carattere patologico oltre norma, ad esclusione degli attacchi di peronospora avvenuti in giugno, la vite ha

proseguito regolarmente nel processo di maturazione (chiusura grappolo all'inizio luglio e inizio invaiatura nei primi giorni di agosto). La maturazione è iniziata verso metà agosto e si è conclusa nella prima decade di settembre con il raggiungimento di un ottimo livello dei principali parametri enologici e in completa assenza di attacchi bottrici.