

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO MAZZUREGA

Mazzurega è la zona in cui nascono e maturano le dolci uve che, lavorate con sapiente pazienza, ci consegnano il meraviglioso Amarone Mazzurega. In questa zona i vigneti si collocano per il 60% nella fascia pedemontana e per il restante 40% in collina con un'altitudine media di 200 metri s.l.m.

Qui i terreni sono costituiti da rocce arenarie calcaree stratificate.

L'Amarone Mazzurega presenta un colore rosso, denso e compatto. Il suo profumo è un bouquet complesso, con note evidenti di tabacco e cuoio e il sapore di spezia nera. E in cucina? Custodiscilo per festeggiare in grande le occasioni più importanti!

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, a Mazzurega, nel comune di Fumane, a 460 metri s.l.m. con esposizione sud-est e orientamento dei filari nord-sud. Terreno di medio impasto ciottoloso, posto su arenaria calcarea. Inerbimento del vigneto. Assenza di irrigazione artificiale. Sistema di allevamento: pergola veronese. Età delle viti in produzione: 9 anni. Carico di gemme per ceppo: 16/18. Densità di impianto: 3.300 viti per ettaro. Resa per ettaro: 20 hl.



UVAGGIO



70% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

18 °C



GRADO ALCOLICO

17% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra fine Settembre e inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Gennaio in fruttai per 120 giorni. Piggiatura 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. Stabilizzazione naturale. Affinamento in legno poi in bottiglia.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Un Amarone che esalta i piatti succulenti di selvaggina. Da custodire a lungo in cantina per celebrare egregiamente le occasioni importanti della vita.

ANNATA

Il 2011 è stata un'annata da ricordare! Tutti gli elementi fisici e meteorologici sono stati favorevoli per assicurare una raccolta ed un appassimento straordinari. Con questa annata la data di inizio raccolta è arrivata al record assoluto: 2 settembre. L'uva è giunta a maturazione nelle migliori condizioni, manifestando una carica di polifenoli di grande rilievo. La vendemmia si è svolta senza piogge di rilievo e l'appassimento delle uve destinate alla produzione di Amarone si è svolta nelle migliori condizioni.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
[clicca qui](#)