

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO SAN ROCCO

La parte bassa della valle di Marano, comprendente la frazione di Valgatara, è una delle aree viticole più sviluppate; nella zona collinare si incontrano suoli costituiti da vulcanici basaltiche, detti toar.

Nella vallata, la prevalente collocazione dei vigneti ad un'altitudine compresa fra 300 e 400 metri s.l.m. implica forti escursioni termiche autunnali.

Tutto questo, è la linfa vitale delle vigne da cui nasce l'Amarone San Rocco.

L'Amarone San Rocco è un buon rosso adatto agli abbinamenti in cucina con carni rosse e formaggi ben saporiti. È rosso e intenso, con un profumo impreziosito da note delicate di chiodi di garofano. Un Amarone tutto personalità!

IL VIGNETO

Situato nella parte più settentrionale della Valpolicella Classica, a San Rocco, nel comune di Marano di Valpolicella, a 510 metri s.l.m. con esposizione sud-est e orientamento dei filari est-ovest. Terreno di medio impasto per disgregazione di rocce eruttive e accumulo di sostanze organiche. Inerbimento del vigneto. Assenza di irrigazione artificiale. Sistema di allevamento: pergola veronese. Età delle viti in produzione: 11 anni. Carico di gemme per ceppo: 16/18. Densità di impianto: 3.300 viti per ettaro. Resa per ettaro: 20 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Un Amarone molto duttile negli abbinamenti con carni rosse e formaggi saporiti; in alternativa per una degustazione lenta.

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.



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. 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. Stabilizzazione naturale. Affinamento in legno poi in bottiglia.



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