

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO VILLA

Nella vallata di Negrar, la parte collinare, che inizia da una quota di circa 90 metri s.l.m., è caratterizzata da suoli argillo-limosi e delimita la vallata con le due dorsali, una ad est e una ad ovest. Da questo suolo ricco e forte, nascono le vigne e le uve dell'Amarone Villa.

L'Amarone Villa presenta un colore rosso, denso e compatto. Ha un profumo deciso, con una stuzzicante nota di ciliegia sotto spirito e pepe nero. Il suo sapore fresco e agile lo rendono ottimo per la meditazione e per accompagnare i commensali a fine pasto.

IL VIGNETO

Situato nella parte più orientale della Valpolicella Classica, a Villa, nel comune di Negrar, a 280 metri s.l.m. con esposizione sud-est e orientamento dei filari est-ovest. Terreno di impasto argillo-limoso, posto su calcari nummuliti. Inerbimento del vigneto. Assenza di irrigazione artificiale. Sistema di allevamento: pergola veronese. Età delle viti in produzione: 16 anni. Carico di gemme per ceppo: 16/18. Densità di impianto: 3.300/3.500 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

17,5% 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. Ottimo per la meditazione, accompagna e rinvigorisce la conversazione dei commensali a fine pasto.

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](#)