

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

COLLEZIONE PRUVINIANO

La Collezione Pruviniiano di Domini Veneti nasce dalla volontà di scoprire e valorizzare i territori e i vini provenienti da uve coltivate nella valle di Marano in Valpolicella Classica. Fino al 1177 questi territori erano infatti denominati Pruviniiano.

L'Amarone della Valpolicella Collezione Pruviniiano, di straordinaria eleganza, appaga la vista grazie al suo intrigante colore rosso granato. Il profumo è intenso, con rimandi fruttati di amarene sotto spirito e prugne secche, spezie dolci, vaniglia, cioccolato, caffè, cuoio, noce moscata, pepe.

Il sapore è ampio, di grande struttura e morbidezza, persistente, con un tannino vellutato e un retrogusto di frutta secca e tostatura.

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, nella frazione di Prognol, su terrazzamenti a secco. Altitudine da 200 a 250 metri s.l.m. Esposizione sud-est, sud-ovest. Tipologia del terreno: limo-argilloso, a tratti calcareo. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: spalliera e parte a pergola veronese. Età delle viti in produzione: 15 anni. Carico di gemme per ceppo: 9-18. Densità di impianto: 3.300/5.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 20 hl.



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml,
1500 ml



TEMP. SERVIZIO

16-18 °C



GRADO ALCOLICO

16% 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 legno poi in bottiglia. Stabilizzazione naturale.

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

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'invaiaura. 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.



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