

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

L'Amarone della Valpolicella Docg Classico è l'espressione assoluta dell'equilibrio tra eleganza e struttura. Viene prodotto da uve provenienti dalla Valpolicella Classica, appassite in fruttai, e affinato in grandi botti di rovere per un minimo di 18 mesi e successivamente in bottiglia per 6-8 mesi.

È, in una parola, **un vino appagante**: appaga la vista, con quel suo colore rosso granato denso e compatto. Appaga l'olfatto, col profumo intenso fruttato. E appaga, ovviamente, il palato che ama i sapori intensi: **servilo a 16°-18° C con carne alla brace, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.**



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 5000ml



TEMP. SERVIZIO

16-18 °C



GRADO ALCOLICO

15,5% vol

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: 24 hl.

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 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili, che hanno ridotto la produzione. Questo fattore ha permesso una maturazione omogenea, con alti valori zuccherini che hanno portato alla produzione di vini complessi e intensi.



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