DOMÌNI VENETI

Our Valpolicella, your wines.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
CLASSICO CASTELROTTO

Le uve di questo Amarone provengono dai vigneti di San Pietro in Cariano, il comune che chiude a sud la Valpolicella Classica e confina a no d con i Lessini. Pur essendo prevalentemente pianeggiante, presenta alcuni rilievi collinari, il più importante dei quali è Castelrotto (172 metri s.l.m.).
L'Amarone Castelrotto è rosso denso e compatto, dal profumo complesso ed etereo, quasi femminile. Il sapore è morbido, vellutatamente tannico. Davvero perfetto con la carne, ideale accompagnamento.

UVAGGIO

70% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella

TIPOLOGIA
Vino rosso secco

FORMATO
750 ml

TEMP. SERVIZIO
18 °C

GRADO ALCOLICO
16,5% vol

IL VIGNETO

Situato nella parte più meridionale della Valpolicella Classica, a Castelrotto, nel comune di San Pietro in Cariano, a 150 metri s.l.m. con esposizione sud e orientamento dei filari est- vest. Terreno di medio impasto, sabbioso-alluvionale, posto coltri detritiche dei versanti. Inerbimento del vigneto. Assenza di irrigazione artificiale. istema 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.

ABBINAMENTI IN CUCINA. La buona bevibilità e il distinto impegno gustativo rendono questo Amarone ideale per i momenti della quotidianità, in abbinamento a piatti di carne.

ANNATA 2015

Annata molto equilibrata anche se con un periodo estivo abbastanza siccitoso durante il quale la vite ha potuto però contare sulla scorta d'acqua del piovoso 2014. Grazie alle calde e prolungate temperature estive la vite ha sviluppato notevolmente la fotosintesi, per cui c'è stata più concentrazione di zuccheri e coloranti. L'annata 2015 è all'insegna di grande equilibrio e longevità, con tannini molto morbidi e dolci.

LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra fine Settembre e inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Gennaio in fruttaio 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.

BOTTIGLIA BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass GL 71 vetro verde / green glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION
TAPPO BOTTLE CAP	FOR 51 sughero / cork	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
	C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINUM COLLECTION
	LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
CAPSULA CAPSULE	C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
	C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET	
	C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminate - Aluminum capsules	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINUM COLLECTION
CARTONI CARDBOARD	PAP 20 cartoni contenitori per bottiglie cardboard containers for bottles	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
ALVEARI HIVES	PAP 20 separatori di bottiglie per cartoni bottle separators for cardboard	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
CASSA CASE	FOR 50 cassa di legno / wooden case	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
LATTINA CAN	ALU 41 lattina / can	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINUM COLLECTION
VELINA TISSUE PAPER	PAP 22 carta velina per bottiglia tissue paper for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
PENDAGLIO PENDANT	PAP 22 pendaglio per bottiglia pendant for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
ASTUCCIO CASE	PAP 20 astuccio in cartone cardboard case	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY		