

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



UVAGGIO



70% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

18 °C



GRADO ALCOLICO

17,5% vol

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.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Ottimo per la meditazione, accompagna e rinvigorisce la conversazione dei commensali a fine pasto.

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 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.

| | | | |
|---|-------------------------------|--|--|
|  | 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 C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps | RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION |
|  | CAPSULA CAPSULE | C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminato - Aluminum capsules | RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM 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 ALUMINIUM 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 | | | |



DEGUSTA CON L'ENOLOGO

guarda il video

clicca qui