

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA MATER

È rosso e profondo, nasce nella zona di Jago, un vigneto con caratteristiche ottimali: è l'**Amarone Riserva Mater**, il vino dell'eccellenza che riflette lo stretto legame con Madre Natura, come raffigurato nell'etichetta dall'artista Gianni Burato. **Il sapore è corposo e morbidamente elegante**, con un profumo che ricorda il frutto passito. **In cucina è meraviglioso alleato dei tuoi brasati e piatti ricercati; si esprime al meglio anche con formaggi stagionati.** Stappalo per rinvigorire la conversazione e alleggerire gli animi. **Servilo a 18°-19° C**, e il successo è assicurato.

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, nella frazione di Jago, su terrazzamenti a secco. Altimetria da 200 a 250 metri s.l.m. Esposizione sud-est. Tipologia del terreno: molto varia, a tratti argilloso, a tratti calcarea, posto su detriti alluvionali. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergola veronese. Età delle viti in produzione: 15-25 anni. Carico di gemme per ceppo: 16/18. Densità di impianto: 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa media ettaro: 20 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Ottimo per rinvigorire la conversazione o ispirare la meditazione.

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.



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



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

18-19 °C



GRADO ALCOLICO

16,5% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre, prima decade di Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai per 130 giorni. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23° C. Macerazione per 35 giorni, dei quali 15 a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Spostamento in barrique a fine Maggio. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

	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 ALUMINUM 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 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			