DOMÌNI 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.

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

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: pergoletta 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.

LA PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre, prima decade di Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttaio 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.

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.

BOTTIGLIA BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION
	GL 71 vetro verde / green glass	
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		