DOMÌNI 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 fruttaio, e affin to 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: pergoletta veronese e fila e. Età delle viti: 15-25 anni. Carico di gemme per ceppo: da 8 a18. 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 fruttaio. 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 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. Nonostante le abbondanti piogge del mese di maggio, le uve sono risultate sane e spargole, particolarmente adatte, quindi, all'appassimento. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.

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		