



SenzaFine Amarone della Valpolicella DOCG

Vigneto: località Ferrazze (VR)

Età media delle vigne: 45 anni

Esposizione: Sud, Sud-Est

Terreni: argilloso con molto scheletro calcareo

Uve impiegate: selezione delle migliori uve di corvina, corvinone, rondinella soggetto ad appassimento

Resa per ettaro: 70 q.li d'uva per ha

Vinificazione:

Le migliori uve di corvina, corvinone, rondinella selezionate in vigneto, vengono raccolte ai primi di ottobre in piccole cassette e lasciate appassire in locali asciutti e ben aerati. Durante il periodo di appassimento viene fatta una cernita a mani in plateau.

La vinificazione e la fermentazione con lieviti selezionati avviene in acciaio a temperatura controllata di 22-24 °C per 30 gg. La fermentazione malolattica avviene naturale in botti da 5 Hl. Una volta al mese viene effettuato il batonnage. Affinamento in tonneaux per 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia per almeno 2 mesi.

Dati analitici media:

Grado alcolico:	15,5 % Vol.
Residuo zuccherino:	6,5 gr/l
Acidità totale:	6,1 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Vino importante dal colore rosso rubino bluceo con dei riflessi granati negli anni. Al naso profumi ampi di frutta rossa matura, aromi speziati di liquirizia, noce moscata e cioccolato. Si presenta ben strutturato, pieno con tannini rotondi e dolci, morbido ed elegante. Il finale è lungo e con grande finezza.

Abbinamento:

Ideale da abbinare con tutti i piatti di carni rosse (alle brache, tagliate di manzo, arrostiti, lunga cottura), selvaggina, frutta secca, formaggi stagionati oppure come vino da meditazione a fine pasto.