

Amarone classico



Varietà delle uve: Corvina, Corvinone, Rondinella e piccola percentuale di altri vitigni antichi.

Descrizione organolettica: Colore rosso rubino carico, con brillanti riflessi granati. Profumo intenso, caldo, etereo. Con chiari ricordi di ciliegie sotto grappa, prugne passite che si amalgamano bene con il cacao, le carrube e i sentori di mandorla e legno di quercia. Dal gusto asciutto ma morbido, dall'acidità moderata, con gradevole sottofondo tannico, austero e di corpo, lo contraddistinguono la grande eleganza e persistenza.

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale, con attenta cernita dei grappoli migliori, le uve vengono delicatamente adagiate in cassette di legno, plateau, dove riposeranno per circa tre mesi. Qui perdono fino al 40% del loro peso iniziale, in particolare la Corvina subisce un naturale processo di trasformazione aromatica attraverso la respirazione cellulare, che rende unico questo vino nel mondo. L'uva viene fatta fermentare in piccole vasche di acciaio nelle quali, per circa trenta giorni, si eseguono rimontaggi, délestage e una lunga macerazione a cappello sommerso. Ciò consente di ridurre al minimo il rischio di contaminazioni batteriche ed avere un'ottimale estrazione di sostanze polifenoliche senza estrarre feccia e tannini aggressivi al palato.

Successivamente il vino rimane in cemento per un anno, poi passa in botte grande per due terzi e un terzo in botte piccola per circa tre anni. Infine segue un lungo affinamento in bottiglia di minimo 1 anno.

Gradazione alcolica: 16.5% vol.

Longevità: Da 7 a 20 anni.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Arrosti, carne ai ferri, selvaggina, formaggi piccanti e stagionati.
Ottimo vino da meditazione.

SERVIZIO:

17° - 18° C.