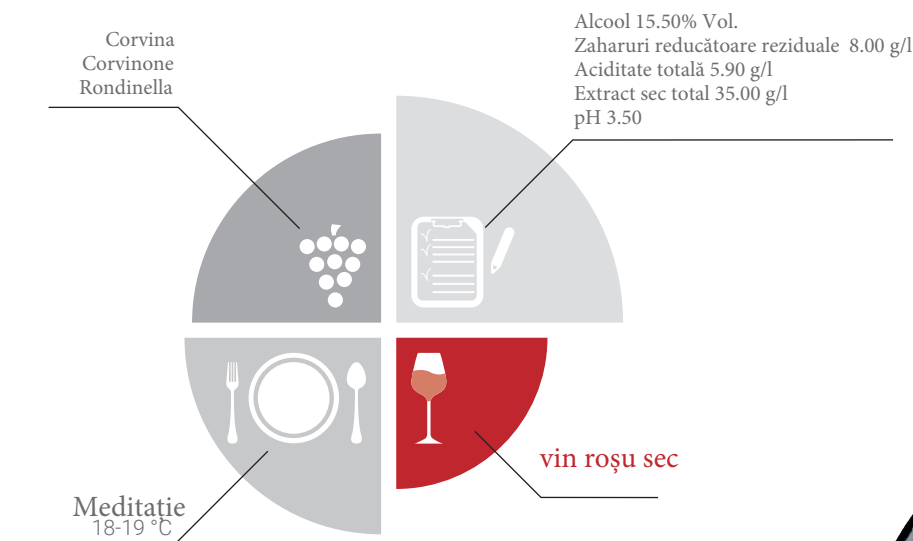


AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

VIVALDI



*Produce din struguri cultivate în zona Valpolicella
Classico : Corvina, Corvinone și Rondinella supuși
procesului de stafidire (appassimento)*

VIILE

Localizare: în inima zonei Valpolicella
Classico pe terase cu ziduri de piatră
orientate spre sud-vest și sud-est. Altitudine:
150-400 de metri deasupra nivelului mării.
Tipul solului: argilă cu nămol, parțial calcaros
și parțial pe marne eocene. Vie înierbată.
Sistem de susținere: pergoleta veroneză.
Vârsta viței de vie: 5-25 ani.
Muguri pe butașul de viță de vie: 8-18.
Densitate: 3.300-4.000 plante pe hectar.
Randament pe hectar: 24 hl

NOTE DE DEGUSTARE

Culoare: roșu rubiniu, dens și compact.
Bucet: intens și persistent, eteric, fructat, cu
note de cireșe și prune uscate, flori uscate și
condimente. Gust: corpulent și foarte rotund,
cu taninuri catifelate frumos echilibrate.

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare manuală din septembrie până în
octombrie. Stafidire (Appassimento) timp
de aproximativ 120 de zile. Produce din
struguri cultivate în zona Valpolicella
Classico (Corvina, Corvinone și Rondinella),
care sunt supuși procesului de uscare la
temperatură și umiditate controlate.

Vinificație: Zdrobire și dezciorchinare,
presare blândă în prese pneumatice,
macerare peliculară 12 zile la rece și apoi
fermentare la temperaturi cuprinse între 12 °
și 23 °C cu scufundarea manuală a căciulii
de trei ori pe zi, urmată de macerare post-
fermentare pe piele până la un total de 30
de zile. Fermentație malolactică completă.
Maturare în lemn, apoi în sticlă. Stabilizare:
naturală.



Dionisos
Casa de Vinuri Selectionate

work of art