DOMÌNI VENETI

Our Valpolicella, your wines.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
CLASSICO RISERVA MATER

Acest vin roșu intens provine din viile din Jago, unde se produc struguri cu caracteristici optime pentru producerea celor mai bune Amarone. Amarone Riserva Mater este un vin care prin excelență reflectă relația strânsă cu Mama Natură, așa cum este descris în eticheta creată de artistul Gianni Burato. Are un corp plin și o aromă elegantă, cu un nas care amintește de fructe uscate. La masă este un aliat minunat al cărnurilor înăbușite și mâncărurilor rafinate și se exprimă la fel de bine și cu brânzeturi maturate.
Desfaceți o sticlă și pentru a însufleți conversația și a lumina spiritele. Serviți la 18 -19 ° C, iar succesul este garantat.

SOIURI

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% alte varietăți cf. reglementărilor DOCG

TIP
Vin roșu sec

FORMAT
750 ml

TEMP. DE SERVIRE
18-19 °C

CONȚINUT ALCOOL
16,5% vol

VIILE
Situate în inima zonei Valpolicella Classico, în cătunul Jago, vița de vie este cultivată în terase. Altitudine de la 200 la 250 de metri deasupra nivelului mării. Expunere sud-estică. Tipul solului: foarte variat, uneori argilos, alteori calcar, peste resturi aluvionare. Vița de vie este înierbată. Sistemul de susținere: pergolă veroneză. Vârsta viței de vie: 15-25 ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 16/18. Densitatea plantării: 3.300 / 3.500 butași viță de vie la hectar. Randament mediu pe hectar: 20 hl.

PROCESUL DE PRODUCȚIE
Recoltare: sfârșitul lunii septembrie, primele zece zile ale lunii octombrie, cules și selecție exclusiv manuală. Vinificație: Stafidire în camere de uscare cunoscute sub numele de „fruttaio" timp de 130 de zile. Apoi zdrobire și dezciorchinare struguri, macerare peliculară timp de 35 de zile, dintre care 15 zile la rece. Scufundarea manuală a căciulii de trei ori pe zi. Temperatura de fermentare de la 12°C la 23°C. Fermentație malolactică completă. Maturat în baricuri lemn, apoi în sticle. Stabilizare: naturală.

ASOCIERI CULINARE Se asociază bine cu vânatul, carnea la grătar și brânzeturile maturate. Excelent pentru a însufleți conversația sau a inspira meditația.

Dionysos
Casa de Vinuri Selectionate
work of art