DOMÌNI VENETI

Our Valpolicella, your wines.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
CLASSICO

Amarone della Valpolicella DOCG Classico este expresia absolută a echilibrului dintre eleganță și structură. Vinul este produs din struguri cultivați în zona Valpolicella Classico și lăsați să se stafidească în încăperi speciale de uscare, apoi este maturat în butoaie mari de stejar timp de cel puțin 18 luni și în sticle încă 6-8 luni. În puține cuvinte, este un vin care oferă satisfacții: satisface ochiul cu culoarea sa densă, compactă, de roșu granat. Satisface nasul cu aroma sa intensă fructată. Și, desigur, satisface bolta palatină care iubește aromele intense.
Serviți-l la 16° -18°C cu carne la grătar, carne înăbușită la cuptor, vânat și brânzeturi maturate.

SOIURI

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% alte varietăți cf. reglementărilor DOCG

TIP
Vin roșu sec

FORMAT
375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 5000ml

TEMP. DE SERVIRE
16-18 °C

CONȚINUT ALCOOLIC
15,5% vol

VIILE
Situate în inima zonei Valpolicella Classico pe terase, între 150 și 450 de metri deasupra nivelului mării. Expunere sud-estică și sud-vestică. Tipul solului: Sol lutos argilos, uneori calcaros și peste marnă eocenică. Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergole veroneze în rânduri. Vârsta viței de vie: 15-25 ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: de la 8 la 18. Densitatea plantării: 3.300 / 4.000 butași la hectar. Randament mediu pe hectar: 24 hl

PROCESUL DE PRODUCȚIE
Recoltare: între septembrie și octombrie, cules exclusiv manual. Vinificație: Stafidire până la sfârșitul lunii decembrie/ianuarie în camera de uscare. La începutul lunii ianuarie/februarie zdrobire cu dezciorchinarea strugurilor. Macerare peliculară lentă timp de 30 de zile, dintre care 12 zile la rece. Scufundarea manuală a căciulii de trei ori pe zi. Temperatura de fermentare de la 12° la 23°C. Fermentație malolactică completă. Maturare în butoaie de lemn, apoi în sticle. Stabilizare naturală.

ASOCIERI CULINARE În mod tradițional, se potrivește bine cu vânatul, carnea la grătar, carnea înăbușită la cuptor și brânzeturile maturate. Minunat pentru conversația de după masă.

Dionysos
Casa de Vinuri Selecționate
work of art