

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO VILLA

Partea deluroasă a văii Negrar, care începe la o înălțime de aproximativ 90 de metri deasupra nivelului mării, se caracterizează printr-un sol argilos-lutos și delimitează valea cu două culmi, una spre est și una spre vest. Strugurii din care se vinifică Amarone Villa provin din viile care cresc pe acest sol bogat și puternic.

Amarone Villa are o culoare roșie densă și compactă. Are o aromă puternică, cu o notă tentantă de cireșe conservate în alcool și piper negru. Gustul său puternic îl face excelent pentru contemplare și pentru a-l savura alături de oaspeți la sfârșitul mesei.



SOIURI



70% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella



TIP

Vin roșu sec



FORMAT

750 ml



TEMP. SERVIRE

18 °C



CONȚINUT ALCOOL

17,5% vol

VIILE

Situate în partea de est a zonei Valpolicella Classico din Villa, în municipiul Negrar, la 280 de metri deasupra nivelului mării, cu expunere la sud-est și rânduri plantate în orientare est-vest. Tipul solului: argilos-lutos deasupra unui strat de calcar numulit. Viță de vie înierbată. Fără irigare artificială. Sistem de susținere: pergola veroneză. Vârsta viței de vie: 16 ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 16/18. Densitatea plantării: 3.300 / 3.500 plante la hectar. Randament pe hectar: 20 hl.

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între sfârșitul lunii septembrie și începutul lunii octombrie, cules exclusiv manual. Vinificație: Uscare timp de 120 de zile până în ianuarie în camere de uscare cunoscute sub numele de „fruttaio” cu temperatură și umiditate controlate. Zdrobire cu deziorchinarea boabelor la începutul lunii februarie. Macerare 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. Stabilizare naturală. Maturare în lemn, apoi în sticle.

ASOCIERI CULINARE

Excelent pentru meditație, însoțește și revigorează conversația oaspeților la sfârșitul mesei. Temperatura de servire 18 °C.

Dionisos

Casa de Vinuri Selectionate

work of art

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO SAN ROCCO

Partea inferioară a văii Marano include cătunul Valgatară și este una dintre cele mai dezvoltate zone viticole. Valea Marano este o zonă deluroasă care are sol vulcanic bazaltic cunoscut sub numele de toar. Viile sunt situate predominant în vale este la o altitudine între 300 și 400 de metri deasupra nivelului mării, ceea ce echivalează cu variații puternice de temperatură de toamnă. Toate acestea sunt sângele viței de vie din care ia naștere la Amarone San Rocco, care este un vin roșu grozav de asociat cu carne roșie și brânzeturi tari. Este un vin roșu intens, cu o aromă delicată accentuată de note de cuișoare. Un Amarone care abundă în personalitate!

VIILE

Situate în partea de nord a zonei Valpolicella Classico din San Rocco, în municipiul Marano di Valpolicella, la 510 metri deasupra nivelului mării, cu expunere spre sud-est și rânduri plantate cu orientare est-vest.

Tipul solului: cu textură medie datorită dezintegrării rocilor vulcanice și acumulării de substanțe organice. Viță de vie înierbată. Fără irigare artificială. Sistem de susținere: pergola veroneză. Vârsta viței de vie: 11 ani. Încărcarea mugurilor pe butași: 16/18. Densitate plantației: 3.300 plante la hectar. Randament pe hectar: 20 hl.

ASOCIERI CULINARE

Un Amarone foarte adaptabil care se potrivește bine cu carnea roșie și brânzeturile tari; de asemenea, excelent când este degustat și savurat încet. Temperatura de servire: 18 °C.



SOIURI



70% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella



TIP

Vin roșu sec



FORMAT

750 ml



TEMP. DE SERVIRE

18 °C



CONȚINUT ALCOOL

17% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între sfârșitul lunii septembrie și începutul lunii octombrie, cules exclusiv manual.

Vinificație: Uscare timp de 120 de zile până în ianuarie în camere de uscare cunoscute sub numele de „fruttaio” cu temperatură și umiditate controlate. Zdrobire cu dezciorchinarea boabelor la începutul lunii februarie. Macerare 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. Stabilizare naturală. Maturare în lemn, apoi în sticle.

Dionisos

Casa de Vinuri Seleccionate

work of art

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO MONTE

În municipiul Sant' Ambrogio există o suprafață mare cultivată cu viță de vie, atât în zona de câmpie, cât și la poalele dealului; altitudinea medie a viilor este de aproximativ 180 de metri deasupra nivelului mării și variază de la 120 de metri la 450 de metri în cătunul Monte. Solurile calcaroase sunt de origine sedimentară.

Amarone Monte este dens și compact, cu o culoare roșu-granat și un buchet plin și intens, cu note de gem de fructe roșii foarte, foarte dulce. Are un gust moale, tanic, catifelat. Dacă iubești brânzeturile maturate cu aromă puternică, acest Amarone se asortează perfect cu ele.

VIILE

Situate în inima zonei Valpolicella Classico din Mazzurega, în municipiul Fumane, la 460 metri deasupra nivelului mării cu expunere spre sud-est și în rânduri plantate cu orientare nord-sud. Tipul solului: pietros, cu textură medie, deasupra unui strat de gresie-calcar. Viță de vie înierbată. Fără irigare artificială. Sistem de susținere: pergola veroneză. Vârsta viței de vie: 9 ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 16/18. Densitatea plantației: 3.300 plante de viță de vie la hectar. Randament pe hectar: 20 hl.

ASOCIERI CULINARE Un Amarone care îmbunătățește felurile de mâncare cu carne succulentă de vânat. Păstrați-l în crama pentru perioade lungi de timp și bucurați-vă de el odată cu cele mai importante ocazii ale vieții. Temperatura de servire 18 °C.



SOIURI



70% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella



TIP
Vin roșu sec



FORMAT
750 ml



TEMP. DE SERVIRE
18 °C



CONȚINUT ALCOOL
17% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între sfârșitul lunii septembrie și începutul lunii octombrie, cules exclusiv manual.

Vinificație: Uscare timp de 120 de zile până în ianuarie în camere de uscare cunoscute sub numele de „fruttaio” cu temperatură și umiditate controlate. Zdrobire cu dezciorchinarea boabelor la începutul lunii februarie. Macerare 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. Stabilizare naturală. Maturare în lemn, apoi în sticle.

Dionisos

Casa de Vinuri Seleccionate

work of art

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO MAZZUREGA

Când este lucrată cu răbdare și pricepere, vița de vie care se cultivă în Mazzurega răsplătește eforturile cultivatorilor cu struguri dulci din care se naște prețiosul Amarone Mazzurega.

În această zonă, podgoriile sunt 60% la poalele dealurilor și restul de 40% pe dealuri, cu o altitudine medie de 200 de metri deasupra nivelului mării. Solurile de aici sunt formate din roci stratificate de gresie-calcar.

Amarone Mazzurega are o culoare roșie densă și compactă. Nasul său oferă un buchet complex, cu note clare de tutun și piele, iar gustul este de condimente negre. Păstrați-l pentru a sărbători cele mai importante ocazii!

VIILE

Situate în inima zonei Valpolicella Classico din Mazzurega, în municipiul Fumane, la 460 metri deasupra nivelului mării, cu expunere spre sud-est și plantate în rânduri cu orientare nord-sud. Tipul solului: pietros, cu textură medie deasupra unui strat de gresie-calcar. Vița de vie înierbată. Fără irigare artificială. Sistem de susținere: pergola veroneză. Vârsta viței de vie: 9 ani. Încărcarea mugurilor pe butași: 16/18. Densitatea plantației: 3.300 de plante la hectar. Randament pe hectar: 20 hl.

ASOCIERI CULINARE Un Amarone care îmbunătățește felurile de mâncare cu carne succulentă de vânat. Păstrați-l în crămă pentru perioade lungi de timp și bucurați-vă de el odată cu cele mai importante ocazii ale vieții. Temperatura de servire 18 °C.



SOIURI



70% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella



TIP

Vin roșu sec



FORMAT

750 ml



TEMP. DE SERVIRE

18 °C



CONȚINUT ALCOOL

17% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între sfârșitul lunii septembrie și începutul lunii octombrie, cules exclusiv manual. Vinificație: Uscare timp de 120 de zile până în ianuarie în camere de uscare cunoscute sub numele de „fruttaio” cu temperatură și umiditate controlate. Zdrobire cu dezciorchinarea boabelor la începutul lunii februarie. Macerare 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. Stabilizare naturală. Maturare în lemn, apoi în sticle.

Dionisos

Casa de Vinuri Selectionate

work of art

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO CASTELROTTO

Strugurii din care se produce acest Amarone provin din viile din San Pietro in Cariano, ultimul municipiu din zona Valpolicella din sud. Deși în principal zona este plată, are câteva dealuri, dintre care cel mai important este Castelrotto (172 metri deasupra nivelului mării).

Amarone Castelrotto este un vin roșu dens, compact, cu un nas complex, eteric și aproape feminin. Are un gust moale, tanic, catifelat și se potrivește perfect cu carnea, asocierea sa ideală.

VIILE

Situate în partea de sud a zonei Valpolicella Classico din Castelrotto, în municipiul San Pietro in Cariano, la 150 de metri deasupra nivelului mării, cu expunere sudică și rânduri plantate în orientare est-vest.

Tipul solului: cu textură medie, nisipos-aluvial, pe versanți acoperiți de resturi. Vița de vie înierbată. Fără irigare artificială. Sistem de susținere: pergola veroneză.

Vârsta viței de vie: 9 ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 16/18. Densitatea plantării: 3.300 plante la hectar. Randament pe hectar: 20 hl.

ASOCIERI CULINARE

Foarte băubil și cu un gust puternic și distinct, acest Amarone este ideal pentru viața de zi cu zi, asociat cu preparate din carne. Temperatura de servire 18 °C.



SOIURI



70% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella



TIP

Vin roșu sec



FORMAT

750 ml



TEMP. SERVIRE

18 °C



CONȚINUT ALCOOL

16,5% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între sfârșitul lunii septembrie și începutul lunii octombrie, cules exclusiv manual. Vinificație: Uscare timp de 120 de zile până în ianuarie în camere de uscare cunoscute sub numele de „fruttaio” cu temperatură și umiditate controlate. Zdrobire cu dezciorchinarea boabelor la începutul lunii februarie. Macerare 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 lemn, apoi în sticle. Stabilizare naturală.

Dionisos

Casa de Vinuri Selectionate

work of art