

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO BIO

Un Amarone DOCG organic, obținut din struguri cultivați în Valpolicella Classica și deshidratați în fruttaio. Vinul se maturează apoi în butoaie mari timp de cel puțin 18 luni și în sticle timp de 6-8 luni.

Amarone Bio de la Domini Veneti are o aromă intensă și persistentă, care amintește de cireșată, prune uscate și condimente. Aroma denotă structură și moliciune decisivă, care echilibrează taninurile catifelate.

Acest vin roșu organic este acompaniamentul ideal pentru feluri principale cu carne: vânat, carne la grătar, carne fiartă și brânzeturi maturate.

Pentru un rezultat de top, serviți-l la 16-18 ° C.

### VIIILE

Situat în inima Valpolicellei Classica, pe terase din piatră prun, între 150 și 450 de metri deasupra nivelului mării. Expunere sud-est și sud-vest. Sol argilos-lutos, uneori calcaros și așezat pe marne eocene. Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergolă veroneză și fire. Vârsta viței de vie: 15-25 ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: de la 8 la 18. Densitatea plantelor: 3.300 / 4.000 plante la hectar. Randament mediu la hectar: 20 hl.

### ASOCIERE CULINARA

Se combină în mod tradițional cu vânat, carne la grătar, carne fiartă și brânzeturi învechite. Este un acompaniament excelent pentru conversație la sfârșitul unei mese și meditație.



### SOIURI DE STRUGURI

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% Alte soiuri



### TIP DE VIN

Vin roșu SEC



### FORMAT

750 ml



### TEMP. DE SERVIRE

16-18 ° C



### GRADUL ALCOOLIC

15.5% vol

### PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: Recoltare: între septembrie și octombrie cu selecția strugurilor exclusiv manual, urmată de deshidratare până în decembrie/ianuarie în fruttaio. Presare la începutul lunii februarie, cu desciorchinarea strugurilor. Temperatura de fermentare de la 12 ° la 23 ° C. Macerare lentă timp de 30 de zile, dintre care 12 zile la rece. Scufundarea manuală a căciulii de 3 ori pe zi. Fermentație malolactică completă. Învechire în butoaie de stejar slavon de 50 hl timp de 24 de luni, apoi în sticla timp de 6-8 luni. Stabilizare naturală.