



AMARONE DOCG

Uva: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Resa per ettaro: 80 q

Suolo: Collinare a circa 400m di altitudine,. Il vigneto parte all'interno di una vecchia cava di marna, da più di 10 anni riconvertita alla coltivazione della vite, e si sviluppa sui pendii circostanti con un'ottima esposizione Nord-Sud

Sistema di allevamento: Guyot e Pergola Corta Veronese

Vendemmia: A mano a partire da fine Settembre. Vengono selezionati solo i grappoli maturati alla perfezione, raccolti in cassette da 3-5 kg per effettuare un appassimento di circa 90 giorni.

Vinificazione: La fermentazione avviene in vasche d'acciaio e dura circa un mese. Si procede poi con un lungo affinamento in botti di rovere, prevalentemente barrique, per un periodo che va dai 3 ai 4 anni. Dopo l'imbottigliamento, l'Amarone viene lasciato riposare in bottiglia per un ulteriore affinamento di circa 9 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granato, vino di corpo, grande struttura e raffinatezza.

Tipiche note di frutta matura, passita, ciliegia e spezie.

Vellutato sul palato, ha un finale persistente che ne accentua l'eleganza.

Ottimo con formaggi maturi, carni rosse, selvaggina

Grado alcolico: 17,5 %

Temperatura di servizio: : 16°-18-° C.

Annata: 2014



AMARONE DOCG

Grapes: Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%

Yield per hectar: 80 q

Soil: Hillside vineyards, located in an old quarry and the slopes around it, 400m above the sea level and all facing south. The quarry was converted 10 years ago through planting the first vines and nowadays is a green natural terrace overlooking the valley.

Training system: Guyot and Pergola "Veronese"

Harvest: From the end of September and the best bunches are selected and collected by hand in small crates (3-5 kg) to be naturally dried in the "appassimento" for 90 days.

Winemaking: The wine ferments in stainless steel vats for 4 weeks. The ageing is in oak barrels, mainly barriques, and lasts for 3 to 4 years, depending on the vintage. After bottling, the wine is left to age in the bottle for at least 9 more months before release.

Tasting notes: Deep ruby to garnet colour, rich and full bodied with great complexity and elegance.
Jammy flavours with cooked fruit notes, black cherry, spices and tobacco.
Velvety on the palate with fine tannins and a long finish that enhances the structure and the aromas.
Great with mature cheese, red meat and game.

Alcohol: 17,5%

Serving temperature: 16-18° C.

Vintage: 2014