

# AMARONE DOCG MAGNUM

**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 grandi botti di rovere, per circa 40 mesi. 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.

