



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

L'Amarone di nostra produzione è frutto delle uve dell'antico vigneto di Monte S. Urbano, forte dell'ottima posizione collinare ed esposizione nel cuore della Valpolicella classica, mescola le sue uve tradizionali creando un vino in cui sapori e profumi si armonizzano nel ricordo della terra di origine.

"Il vino è passione ed esperienza, tradizione e storia.

È arte. È un viaggio che delizia chi lo assapora."

Vigneti: Tendone con viti di età fino a 60 anni, con la presenza di uve tipiche e quasi dimenticate.

Sito in zona collinare nel comune di Marano di Valpolicella, Valpolicella Classica, con esposizione al mattino e terreno argilloso e calcareo.

Metodo di produzione: Le migliori uve vengono selezionate e raccolte manualmente in cassette di legno, messe ad appassire per circa 4 mesi per poi essere pigiate nella prima metà di gennaio.

Affinamento: 36 mesi tra botti grandi e barriques di rovere francese, 6 mesi in acciaio inox in massa e successivi 9 mesi di bottiglia

Uve: 60% Corvina, 20% Rondinella e 10% Corvinone, 10% Dindarella, Oseleta, Negrara, Rossignola, Molinara

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo: intenso, etereo, fragrante, speziato, che ricorda il sapore di frutta cotta e sottospirito, soprattutto di ciliegia e amarena

Sapore: morbido, asciutto, robusto e pieno di corpo, estremamente equilibrato

Grado Alcol: 15% Vol.

Temperatura di servizio: 18°C, stappare almeno 1 ora prima del servizio

Gastronomia: ideale con carni rosse, arrostiti di maiale, selvaggina e cacciagione in genere, piatti impegnativi e piatti saporiti, formaggi stagionati e piccanti.
Vino da assaporare a fine pasto e da invecchiamento.