



Amarone della Valpolicella DOCG Classico in Anfora

Il nostro Amarone in Anfora è un vino unico per il tipo di lavorazione e per le caratteristiche aromatiche e gustative. La sua produzione viene effettuata integralmente in anfore di terracotta. La selezione delle uve viene eseguita in un vigneto dedicato, dove la resa ettaro viene ridotta del 50%. L'appassimento ha luogo sulle "Arele", per circa 100 giorni. La pigiatura manuale avviene all'interno dell'anfora e la fermentazione dura circa 130 giorni: la micro ossigenazione permessa dalla terracotta consente l'estrazione di tantissimi aromi. Il risultato è un vino molto fruttato, diverso dal tradizionale Amarone, con note floreali, balsamiche e di miele. Al palato risulta morbido, ma presenta una spiccata acidità che crea equilibrio e pienezza.

Uvaggio: Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara 5%, altre uve autoctone 5%

Vigneto: Pergola veronese (250 m s.l.m) con terreno a base di tufo e calcare

Disciplinare di produzione: Amarone della Valpolicella DOCG

Affinamento: circa 48 mesi

Grado alcolico: 16,5% Vol

Capacità bottiglia: 750 ml

Colore: Rosso rubino intenso

Naso: Frutta rossa matura, miele e resina

Palato: Molto strutturato, fresco e dalle venature morbide

Abbinamenti: da carni rosse saporite

Temperatura di servizio: circa 16° C