

Amarone della Valpolicella

Amarone della Valpolicella DOCG

Questo vino è ottenuto da uve raccolte in vari vigneti situati sulle colline della Valpolicella (colline di Mezzane e di Tregnago). La diversa provenienza delle differenti varietà di uve è importante al fine di ottenere vini ben equilibrati, con buona struttura che solo alcune singole aree della Valpolicella possono dare.



www.tedeschiwines.com

Note viticole

Suolo: argilloso rosso e calcareo ricco in scheletro.
Densità di impianto: 5500 piante/ettaro.
Età del vigneto: 20 anni (età media).
Allevamento vite: Guyot.
Potatura: 12 gemme/pianta.
Produzione: 8000 kg/ettaro.
Varietà uve: 35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella.

Tecnica di produzione

Vendemmia: fine settembre, inizio ottobre.
Appassimento uve in fruttaio: controllo umidità dell'ambiente circa 4 mesi.
Pigiatura soffice
Fermentazione alcolica e macerazione: 40/60 giorni/temperatura 15° C.
Affinamento in botti di rovere di Slavonia: 3 anni.
Assemblaggio
Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Descrizione del vino

Colore: rubino intenso con leggera unghia ambrata. Limpido e trasparente.
Olfatto: note di vaniglia e di etereo, legate al periodo di maturazione in botte; note di frutta dolce come ribes, mirtillo, ciliegia legate alle varietà d'uva.
Gusto: robusta struttura, rotondo e calda sensazione. Il vino è ben bilanciato. La retro-olfazione conferma le note al naso. È un vino lungo e persistente.
Durata nel tempo: vino di lunga durata.
Abbinamenti: carni rosse. Formaggi stagionati.
Servire a: 16-18° C.

Dati chimici

Alcol (% in vol.): 16
Zuccheri (g/l): 6
Acidità totale (g/l): 6,7
Estratto netto (g/l): 38
Polifenoli totali (mg/l): 2500

Formati: 375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml