

## La Fabriseria

### Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

Questo vino nasce da una selezione di uve effettuata nel vigneto Fabriseria posto sulla collina della Valpolicella Classica, tra i Comuni di Fumane e di Sant'Ambrogio. Nel produrre questo vino, l'obiettivo da raggiungere è riuscire ad ottenere una grande struttura affiancata da un'eleganza aromatica che ne permetta un continuo e accresciuto apprezzamento durante tutta la sua evoluzione. Questo Amarone nasce dalla passione di Renzo Tedeschi per il buon vino e dalla sua attitudine a cercare sempre il meglio. Non sempre la natura è stata generosa: è per questo motivo che dal 1983 fino ad oggi sono state prodotte solo alcune annate.



#### Note viticole

**Note viticole:** argilloso e calcareo ricco in scheletro.  
**Densità di impianto:** 5500 piante/ettaro.  
**Età del vigneto:** 20 anni (età media).  
**Allevamento vite:** Guyot.  
**Potatura:** 10 gemme/pianta.  
**Produzione:** 6000 kg/ettaro.  
**Varietà uve:** 40% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta.

#### Tecnica di produzione

**Vendemmia:** fine settembre, inizio ottobre.  
**Appassimento uve in fruttai:** controllo umidità dell'ambiente circa 4 mesi.  
**Pigiatura soffice**  
**Fermentazione alcolica e macerazione:** 40/60 giorni/temperatura 15-18° C.  
**Affinamento in botti di rovere di Slavonia:** 4 anni.  
**Imbottigliamento e affinamento in bottiglia:** 1 anno.

#### Descrizione del vino

**Colore:** rubino intenso. Limpido e trasparente.  
**Olfatto:** aromi di invecchiamento quali torrefazione, vaniglia e tabacco accanto a frutta rossa come ribes rosso, lampone e ciliegie sotto spirito. Miele e note alcoliche lo rendono molto particolare e allo stesso tempo un Amarone tipico.  
**Gusto:** elegante e robusta struttura, con buona acidità, conserva le caratteristiche fruttate. La retro-olfazione conferma le note al naso. È un vino lungo e persistente.  
**Durata nel tempo:** è un vino di lunga conservazione.  
**Abbinamenti:** carni rosse e formaggio.  
**Servire a:** 16-18° C.

#### Dati chimici

**Alcol (% in vol.):** 17  
**Zuccheri (g/l):** 6,5  
**Acidità totale (g/l):** 8  
**Estratto netto (g/l):** 49  
**Polifenoli totali (mg/l):** 3550

#### Formati: 750 ml