

ANSARI

Amarone della Valpolicella DOCG



Questo vino è ottenuto da uve raccolte in vari vigneti delle colline della Valpolicella, nei comuni di Mezzane e Tregnago. Amarone Ansari è un blend di tre lotti, ognuno frutto di un'attenta selezione da parte ANtonietta, SAbrina e RIccardo, che hanno collaborato in cantina per creare un nuovo Amarone di grande personalità, fedele allo stile Tedeschi.



Uvaggio

- 35% Corvina
- 40% Corvinone
- 20% Rondinella
- 5% Oseleta

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Metà-fine settembre

Appassimento

100 giorni in fruttai con umidità controllata

Pigiatura soffice

Fermentazione alcolica

40-60 giorni a 15°C

Affinamento in botte

30-36 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia

Dati chimici

- Alcol: 16,5%
- Zuccheri: 3,5 g/l
- Acidità totale: 6,8 g/l
- Estratto netto: 38 g/l

Durata nel tempo

Vino di lunga durata

Formati

750 ml



NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso, 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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso

Ribes, mirtillo, ciliegia, fico e prugna

Caffè e pepe

Strutturato e fruttato

Tannini morbidi, vino elegante

Carni rosse

Formaggi stagionati

14°-16° C



@TedeschiWines

