

# LA FABRISERIA

## Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva



Questo Amarone nasce dalla passione di Renzo Tedeschi per il buon vino come espressione autentica del territorio. Viene prodotto da una selezione di uve provenienti dal vigneto Fabriseria, sulla collina della Valpolicella Classica, tra i comuni di Fumane e di Sant’Ambrogio di Valpolicella. È un vino di grande struttura ed eleganza aromatica che ne permette il continuo apprezzamento durante la sua evoluzione. Dal 1983 fino ad oggi sono state prodotte solo poche annate, quelle risultate eccezionali e distintive a raccolta e a vinificazione avvenuta.



### Uvaggio

- 40% Corvina
- 40% Corvinone
- 15% Rondinella
- 5% Oseleta

### TECNICHE DI PRODUZIONE

#### Vendemmia

Metà-fine settembre

#### Appassimento

4 mesi in fruttaiolo con umidità controllata

#### Pigiatura soffice

#### Fermentazione alcolica

40-60 giorni a 15°-18°C

#### Affinamento in botte

48 mesi (Rovere di Slavonia)

#### Imbottigliamento

12 mesi di affinamento in bottiglia

### Dati chimici

- Alcol: 17%
- Zuccheri: 3,5 g/l
- Acidità totale: 6,4 g/l
- Estratto netto: 39 g/l

### Durata nel tempo

Vino di lunga durata

### Formati

750 ml  
1500ml



### NOTE VINICOLE

#### Suolo

Argilloso, calcareo, ricco in scheletro

#### Densità di impianto

7200 piante/ettaro

#### Età del vigneto

23 anni

#### Allevamento vite

Guyot

#### Potatura

10 gemme/pianta

#### Produzione

6000 kg/ettaro

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente  
Rubino intenso

Ribes, lampone, ciliegia sotto spirito  
Viola, mandorla, note balsamiche e tabacco

Buona acidità e grande struttura tannica  
Eleganza distinta e lunga persistenza

Carni rosse e selvaggina  
Formaggi stagionati

14°-16°C



@TedeschiWines

