

Amarone della Valpolicella Classico



Denominazione

Amarone della Valpolicella Classico

Vitigni

80% corvina veronese, 20% rondinella

Zona di produzione

Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar

Terreni

Calcarei e basaltici

Sistema di allevamento

Guyot doppio

Densità d'impianto

5000 ceppi/ha

Resa

100 q.li/ha (di cui solo il 30% vengono messe in fruttato)

Età media delle viti

20 anni

Metodo di produzione

In fruttato tradizionale senza alcuna forzatura in termini di controllo delle temperature e umidità. Messa a riposo sulle arèle per 120 giorni. Pigiatura nei primi giorni di gennaio.

Maturazione del vino

In botti di rovere di Slavonia da 50 - 100 ettolitri per 7 anni

Affinamento in bottiglia




Almeno 1 anno

Dati analitici

Alcol 15% - Acidità totale 6,0 g/l - pH 3,41

Vino identitario, di personalità, in cui l'eleganza prevale sempre sulla potenza. Complesso, bilanciato e armonico, di straordinaria longevità. Colore rosso intenso, con sfumature granato. Spiccano al naso le note tipiche di prugna, di ciliegia e di marasca alle quali seguono foglia di tè, liquirizia e spezie. Al palato, sentori di frutta a bacca rossa, addolciti da morbide note di spezie, in perfetto equilibrio con acidità e tannino.

Formato vino

-  0,75 l
-  1,5 l
-  3 l