



# AMARONE

## della valpolicella docg



ZONA DI PRODUZIONE Mezzane, Tregnago;  
vigneti a conduzione biologica

ETÀ DEL VIGNETO impianto 2001

ESPOSIZIONE Sud - Est

ALTITUDINE 450 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Glaciale

VITIGNI Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA PER ETTARO 20 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA metà Ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE prima selezione di uve appassite in fruttajo per circa due mesi. Pigiadiraspatura, vinificazione e fermentazione alcolica seguita da malolattica per 15 giorni in tini verticali di acciaio. Affinamento di 2 anni in tonneaux di Allier e assemblaggio per l'ultimo anno di affinamento in botti di rovere di Allier da 20 hl. Un anno di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### ESPRESSIONE

Di colore rosso rubino intenso. I profumi sono intensi e complessi. Al palato ciliegia e prugna oltre che una bella componente di cacao amaro e liquorizia. Ampio, avvolgente con un tannino netto a equilibrare la sapidità e la freschezza dettata dall'altitudine e dalla componente calcarea del terreno. Potenza bilanciata da eleganza, come comunica il cavallo di razza T.P.R. in etichetta.

### ABBINAMENTI

Carni importanti con una particolare presenza di spezie ed erbe aromatiche. Selvaggina da pelo e da piuma. Formaggi molto stagionati e di latte vaccino in modo particolare.