

Amarone

DELLA VALPOLICELLA CLASSICO



Fumane – Valpolicella classica.



Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%.



16% vol.



L'uva accuratamente cernita a mano viene posta in piccole cassette che verranno sistemate in fruttajo dove resteranno fino a metà gennaio.



La fermentazione avviene in due fasi: una prima fase di premacerazione della durata di 20 giorni a freddo, e una seconda fase di fermentazione alcolica della durata di 30 giorni. Affinamento in tonneau di rovere francese e americano da 500 litri per circa 30 mesi.



Rosso rubino intenso con riflessi granato. Ampio con sentori di frutti di bosco, confettura di ciliegie, prugne secche e note balsamiche di notevole persistenza. Maestoso ma non imponente con fragranti note aromatiche e retrogusto speziato.



Ottimo con gli arrostiti importanti, brasati di carni rossa e caccagione oppure formaggi stagionati.



Origin. Fumane – Valpolicella classica.

Grape varieties. Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%

Training system. Pergola Trentina.

Harvest. Manual harvest, last week of September, beginning of October.

Wine making. Drying of grapes until January. Pressing of the grapes, maceration and fermentation for almost 30 days.

Ageing. Ageing in tonneaux for 30 months.

Colour. Deep ruby red colour.

Aromas and flavours. Clean, intense and complex aroma or blackberries, plum and cherries jam, balsamic notes and very long finish

Food pairing. Traditional dishes like risotto all'amarone, beef, game, horse meat, lamb, veal, rabbit, wild boar and cheeses like Parmigiano Reggiano and Monte Veronese.