



Vitigni - Vineyards
"Mandolari", "Tondin", "Bosco",
"La Costa"



RISERVA AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG - CLASSICO

VENDEMMIA:

raccolta manuale, terza decade di settembre
selezione dei migliori grappoli esposti al sole.

VINIFICAZIONE:

dopo un periodo di surmaturazione naturale in fruttai che varia dai 90 ai 110 giorni, la pigiatura avviene in botti troncoconiche di rovere da 50 hl. La fermentazione (dove il mosto è per 30-40 giorni a contatto con le bucce) avviene senza l'aggiunta di lieviti grazie all'integrità delle uve.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore rosso rubino carico tendente al granato; profumi molto puliti di frutta a bacche, marmellata e ciliegie sotto spirito; regala sapori di vaniglia, spezie, liquirizia e mandorle amare.

ABBINAMENTI:

si sposa magnificamente con piatti robusti come selvaggina o arrostiti, formaggi molto stagionati, ma è anche un ottimo vino da meditazione.

HARVEST:

manual harvest, third week of September selecting the best sun exposed grapes.

VINIFICATION:

after a period of natural air drying room, which varies from 90 to 110 days, the crushing of the grapes takes place in 50 hl oak casks. Fermentation with the must in contact with the grape skins for 30-40 days follows without added yeast thanks to the integrity of the grapes.

TASTING NOTES:

intense ruby with a tendency towards garnet red, pure and clean bouquet of red fruits and berries, cherry jam and cherries under spirit; on the palate flavours of vanilla, spice, liquorice and bitter almonds.

PAIRINGS:

it combines beautifully with robust dishes such as venison or roast meats and very mature cheeses, but is also a great sipping wine.



18-20°C



Stappare 2 ore prima
2 hours before serving



0,75 L
1,5 L - 3 L



60% Corvina
25% Corvinone
15% Rondinella



36-40 mesi
36-40 months



6 mesi
6 months