

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

Tipologia Vino rosso secco
Wine Red dry wine

Uvaggio Corvina, Corvinone, Rondinella
Grapes

Zona di Produzione Colline del Valpolicella Classico, a nord di Verona.
Production area Hills of Valpolicella Classico, north of Verona.

Suolo Terreni argillosi compatti
Soil Argillaceous and calcareous ground of glacial and alluvional origin

Sistema di allevamento Guyot, pergola veronese
Growing technique Guyot, veronese pergola

Vinificazione Selezione delle uve e appassimento in cassette di legno fino a Febbraio per elevare la struttura e concentrare gli aromi. Pigiatura soffice con diraspatura. Temperatura di fermentazione da 12° a 23° C. Macerazione di 35 giorni (di cui 15 a freddo). Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malo-lattica completa.
Vinification Selection of the grapes that dry in wood plateau for 4 months en plen air, to elevate the structure and concentrate aromas. Soft pressing of the grapes in February. Long fermentation with maceration for 35 days (of wich 15 at cold) at controlled temperature from 12 to 23° C. Complete Malolactic fermentation.

Affinamento 24 mesi in botte, 24 mesi in barrique nuove, 6 mesi in bottiglia
Refinement 24 months in oak wood, 24 months in new barriques, 6 months in bottle

Caratteristiche organolettiche Colore: rosso molto intenso con tonalità leggermente violacee. Profumo: al naso irrompe l'amarena sotto spirito e prugna secca, con tutta una gamma di spezie dolci. Sapore: al palato è caldo e persistente, denota struttura e morbidezza, contrappuntato di una vellutata tannicità.
Organoleptic aspects Colour: dark ruby red with purple lights. Bouquet: ethereal, intense whit cherry under spirit and a wide range of sweet spices. Taste: warm and persistent, with a strong structure and smoothness. Velvet tannins.

Gradazione alcolica 15% vol.
Alcohol content

Temperatura di servizio 18-19 °C, avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima.
Serving temperature 18-19 °C, uncork the bottle one hour in advance.

Abbinamenti Ottimo come vino da meditazione. Accompagna cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.
Gastronomical combination Meditation wine. Excellent with roasts, grilled meats, game and seasoned cheese.

Consumo 5-10 anni
Preservation Can be aged for 5-10 years.



Valetti

Azienda Vinicola Valetti Luigi srl
Via Pragrande, 8 - 37010 Calmasino di Bardolino VR
Tel: +39 045 7235075 - E-mail: valetti@valetti.it - www.valetti.it