

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

<b>Tipologia</b> Wine	Vino rosso secco Red dry wine
<b>Uvaggio</b> Grapes	Corvina, Corvinone, Rondinella
<b>Zona di Produzione</b> Production area	Colline del Valpolicella Classico, a nord di Verona. Hills of Valpolicella Classico, north of Verona.
<b>Suolo</b> Soil	Terreni argillosi compatti Argillaceous and calcareous ground of glacial and alluvional origin
<b>Sistema di allevamento</b> Growing technique	Guyot, pergola veronese Guyot, veronese pergola
<b>Vinificazione</b> Vinification	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. 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.
<b>Affinamento</b> Refinement	24 mesi in botte, 24 mesi in barrique nuove, 6 mesi in bottiglia 24 months in oak wood, 24 months in new barriques, 6 months in bottle
<b>Caratteristiche organolettiche</b> Organoleptic aspects	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. 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.
<b>Gradazione alcolica</b> Alcohol content	15% vol.
<b>Temperatura di servizio</b> Serving temperature	18-19 °C, avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima. 18-19 °C, uncork the bottle one hour in advance.
<b>Abbinamenti</b> Gastronomical combination	Ottimo come vino da meditazione. Accompagna cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati. Meditation wine. Excellent with roasts, grilled meats, game and seasoned cheese.
<b>Consumo</b> Preservation	5-10 anni Can be aged for 5-10 years.



Valetti