

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

**Tipologia** Vino rosso secco  
**Wine** Red dry wine

**Uvaggio** Corvina, Corvinone, Rondinella  
**Grapes**

**Zona di Produzione** Colline della Valpolicella, a nord di Verona.  
**Production area** Hills of Valpolicella, 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 dicembre 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 in plen air, to elevate the structure and concentrate aromas. Soft pressing of the grapes in december. Long fermentation with maceration for 35 days (of wich 15 at cold) at controlled temperature from 12 to 23° C. Complete Malolactic fermentation.

**Affinamento** 36 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia  
**Refinement** 36 months in oak wood, 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** 15,5% 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