

Amarone D.O.C.G.  
Scuola Grande



dalla Valpolicella un imperdibile vino  
potente, caldo, ampio, avvolgente,  
profondo, scuro e intenso.

### Denominazione

Amarone D.O.C.G.  
della Valpolicella

### Vitigno

Corvina (dal 45 % al 95%), Corvinone massimo al 50% in sostituzione di una pari percentuale della Corvina, Rondinella (dal 5% al 30%) e piccole percentuali di Oseleta e Molinara.

Gradazione alcolica 15,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18° C

### Affinità gastronomiche

ottimo l'abbinamento con la cacciagione di pelo e carni rosse alla griglia, anche se straordinario è l'abbinamento con formaggi di lunga stagionatura.

### Provenienza

Valpolicella (Verona)

### Raccolta delle uve-appassimento

le uve sono attentamente cernite in vigneto e solo i grappoli perfettamente sani e maturi vengono raccolti e posizionati in un unico strato su cassette di legno o su graticcio di canna di bambù, questa disposizione permette di far circolare l'aria ed insieme di impedire che i grappoli si schiaccino. I grappoli così disposti vengono posti nei fruttai delle cantine, locali perfettamente areati per garantirne la migliore conservazione. Le uve sostano nei fruttai 3-4 mesi fino a che non hanno perso almeno la metà del loro peso iniziale e viene raggiunta una concentrazione zuccherina compresa tra il 25% ed il 30%. In questo momento si effettuano gli ultimi controlli sulla sanità delle uve appassite e si procede alla pigiatura.

### Vinificazione

effettuata la pigiatura le uve diraspate e pigiate vengono poste in un particolare vinificatore dove è possibile riscaldare il pigiato per poter gestire e controllare la temperatura di fermentazione, dobbiamo ricordarci che siamo nel mese di gennaio-febbraio, inoltre è possibile muovere la vinaccia e rompere il cappello per favorire l'estrazione del colore e dei tannini morbidi e contribuisce a dare vini più morbidi e con accentuate note di frutta. Una volta ultimata la fermentazione il vino completa il suo affinamento in legno e vengono utilizzate grandi botti in rovere di Slavonia e barriques di rovere francese. Trascorso il periodo di affinamento in legno i nostri enologi degustano i vini base e viene decisa la cuveè che verrà poi messa in bottiglia. All'imbottigliamento segue un periodo di affinamento in vetro prima della commercializzazione.

### Conservazione e invecchiamento

la conservazione ottimale in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14° C. La struttura, la alcolicità di questo vino legata all'eleganza del legno può garantire un invecchiamento di 4-8 anni.

### Colore

profondo, scuro, intenso con piacevoli sfumature leggermente granate.

### Profumo

alcolico, in sequenza si percepiscono la marasca, la prugna, le amarene sotto spirito, la mandorla tostata, interessantissime le note finali di caffè, tabacco e cacao.

### Sapore

potente, caldo, ampio, avvolgente, leggera sensazione tannica, persistente, lungo piacevole la sensazione finale di pulizia del cavo orale e la successiva richiesta di salivazione.

### Confezione

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.

### Premi