

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