

Amarone Classico della Valpolicella



Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il nostro Amarone è un vino di grande struttura, complesso ed elegante. Nasce da vigne selezionate con cura, coltivate su terreni dove la vite ha imparato a convivere con la pietra, in un paesaggio che parla il linguaggio del tempo e della fatica. Ogni grappolo, raccolto al giusto grado di maturazione, racconta la profondità di una tradizione che si rinnova con stile e misura. Il risultato è un vino potente ma armonico, capace di emozionare con la sua intensità e finezza.



Vitigno: 85% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 5% Oseleta e Croatina.

Età media delle vigne: 30 anni.

Sistema di allevamento: Guyot, con circa 5.000 viti per ettaro.

Carico di gemme: 6/8 per pianta.

Resa per ettaro: 80 quintali.



Collocazione vigneto: S. Ambrogio di Valpolicella, zona collinare, con esposizione Sud-Est.

Altitudine media dei terreni: 300/350 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Prevalentemente cretaceo, calcareo, ricco di scheletro.



Vendemmia: Tra la seconda metà di settembre e la prima metà di ottobre. Raccolta rigorosamente manuale.

Vinificazione: Dopo la raccolta e un'attenta selezione, le uve vengono poste in cassette e lasciate appassire nel fruttai per 3-4 mesi, con adeguata spaziatura tra i grappoli per favorire una corretta ventilazione. L'uva appassita viene poi pigiata e macerata sulle bucce per 15-20 giorni a 22 °C. Il vino ottenuto affina in grandi botti di rovere (30 e 65 hl) per circa 4 anni, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia.



Colore: Rosso tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: Intenso e avvolgente, con note di ciliegia sotto spirito, prugna secca, fico, tabacco dolce e spezie fini; si percepiscono sfumature balsamiche, di cuoio e cacao.

Sapore: Caldo, pieno e vellutato, con tannini presenti, buona freschezza e una struttura imponente ma equilibrata; il finale è lungo, con ritorni di frutta matura, spezie e leggere note balsamiche.



Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti gastronomici: Caldo, pieno e vellutato, con tannini presenti, buona freschezza e una struttura imponente ma equilibrata; il finale è lungo, con ritorni di frutta matura, spezie e leggere note balsamiche.