



AMANDORLATO Ambrosini Rosso IGT 2018

- Tipologia: vino rosso amabile
- Vitigni: 30% corvinone, 30% rondinella e 40% croatina
- Terreno: marna calcarea
- Altitudine: 250/300 metri slm
- Età dei vigneti: 45 anni
- Epoca di Raccolta: prima settimana di Ottobre
- Tempo di Macerazione: 25 giorni
- Maturazione: 24 mesi in tonneaux da 500 l
- Resa: 20 hl/ha

• LA VINIFICAZIONE E L’AFFINAMENTO

L’ Amadorlato è un vino che nasce da uve di vecchie vigne di corvinone, rondinella e croatina appassite un mese in più rispetto all’Amarone (4 mesi). L’idea iniziale è che da queste uve nascesse il Recioto della Valpolicella, ma non avendo zuccheri a sufficienza, la fermentazione alcolica è proseguita in botte per due anni. Da questa lunga e lenta fermentazione è nato un vino con un residuo zuccherino di 25 g/l. Questa tipologia non è contemplata nel disciplinare dell’Amarone, né del recioto della Valpolicella. Quindi è un vino rosso igt, ma con una lunga tradizione a Verona. E’ un vino molto complesso e di grande longevità, è un vino unico difficile da ripetere. Per noi molto prezioso.

- BOTTIGLIE PRODOTTE: 660 bottiglie da 750 ml
- ALCUNI DATI ANALITICI
- Alcool: 16,50% vol.
- Residuo zuccherino: 25 g/l
- PH: 3.30
- Acidità totale: 7 g/l
- Estratto totale: 52 g/l