



AMARONE della Valpolicella DOCG 2016

- Tipologia: vino rosso secco
- Vitigni: 40% corvina, 40% corvinone, 15% rondinella, 5% oseleta
- Terreno: marna calcarea
- Altitudine: 250/300 metri slm
- Età dei vigneti: 35/45 anni
- Epoca di Raccolta: prima settimana di ottobre
- Tempo di Macerazione: 20 giorni
- Maturazione: 36 mesi botte da 20 hl
- Resa: 30 hl/ha

• LA VINIFICAZIONE E L’AFFINAMENTO

Questo Amarone della Valpolicella è frutto di una rigorosa selezione dei grappoli di corvina, corvinone e rondinella. Le uve vengono raccolte in plateau e poste in fruttajo per circa tre mesi. Le uve ricche di zuccheri vengono pigiate e lasciate fermentare in vasche d’acciaio facendo ripetute follature. Dopo la fermentazione il vino viene lasciato ad affinare in botte grande per circa 36 mesi. Dopo questo periodo il vino viene messo in bottiglia e lasciato riposare per ulteriori due anni prima di essere messo in commercio.

• BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.490

• ALCUNI DATI ANALITICI

- Alcool: 16.50% vol.
- Residuo zuccherino: 6 g/l
- PH: 3.60
- Acidità totale: 5.60 g/l
- Estratto totale: 38 g/l
- Solforosa totale all’imbottigliamento: 40 mg/l