

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO RISERVA

2012

Zona di produzione

Valpolicella classica. Da vigneti di collina nelle zone più vocate situate nei comuni di Negrar, Marano di Valpolicella, Fumane e San Pietro in Cariano.

Varietà delle uve

Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (30%), con attenta selezione dei grappoli e appassimento delle uve per circa 100 giorni.

Resa

18 hl/ha

Affinamento

5 Anni in botti di rovere di Slavonia

Almeno 2 anni in bottiglia.

Dati analitici

Alcool 15,5% Vol.

Acidità totale 6 g/l

Zucchero residuo 3,8 g/l

Descrizione organolettica

Rosso ciliegia intenso dai riflessi granati. Al naso si presenta con un ventaglio olfattivo intrigante dove spiccano aromi di frutta rossa matura, in particolare: amarena, marasche sotto spirito e lampone accompagnate da note speziate di torrefazione, caffè e carruba e un richiamo mentolato.

Al sorso le sensazioni sono in linea con i profumi e, nonostante la struttura importante, si presenta bilanciato, elegante e armonico. Chiude lungo e persistente sorretto da una buona acidità e una trama tannica vivace.

Servizio

16-18° C.

Abbinamenti gastronomici

Da abbinare a carni stufate come stracotti e brasati, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura. Si apprezza anche come vino da meditazione.

Longevità

Se correttamente conservato evolve e migliora per lungo tempo.

