



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti della nostra Tenuta di Tregnago, in alta Val d'Illasi, ad altitudine compresa tra 350-560 metri sul livello del mare.

Vitigni:

Corvina tra il 55% e il 65%
Corvinone tra il 25% e il 35%
Rondinella tra il 5% al 15%

Dati di Vigneto:

Vigne di età media di 12 anni. Esposizione Nord-Sud e Est-Ovest. Terreno calcareo marnoso. Sistema di allevamento Guyot. Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha. Resa per ettaro da 40 a 50 quintali. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

La vendemmia inizia solitamente nella seconda settimana di Settembre. I grappoli vengono accuratamente selezionati e posti in singolo strato in apposite cassette per l'appassimento, che vengono trasportate nel nostro fruttai di Tregnago.

Periodo di Appassimento:

Le uve rimangono in fruttai per alcuni mesi, durante i quali l'uva si trasforma e subisce importanti cambiamenti fisici. Le uve per la produzione dell'Amarone Riserva rimangono in fruttai per un tempo più lungo rispetto all'Amarone docg.

Vinificazione e affinamento:

Dopo essere state diraspate e pigiate, le uve iniziano la macerazione in vasche di acciaio inox. La fermentazione alcolica dura circa 30 giorni ad una temperatura controllata di 20-24°C.

L'affinamento avviene in barriques e tonneaux e dura circa 36 mesi. Si effettua successivamente un blend in tini troncoconici. Qui il vino si affina per circa 6 mesi. L'affinamento in bottiglia è di almeno 12 mesi.

Annata: 2011

Note organolettiche: Colore rosso intenso con riflessi granato, di grande consistenza. Olfatto maturo ed evoluto: frutta cotta, ribes nero, mora. Sentori di spezie dolci, cioccolato, caffè, con un tocco balsamico. Al palato è incisivo e di carattere. Caldo con tannini ben integrati. Finale lungo su note speziate ed eteree.

Abbinamenti consigliati: E' perfetto con i piatti della tradizione Veronese come lo stracotto di asino e con secondi piatti di carni rosse, soprattutto se stracotte o brasate. Accompagna piatti a base di selvaggina da piuma. Da provare con dolci a base di cioccolato, con alta intensità e qualità di cacao.

Temperatura di Servizio:
16°-18° C

DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 16% vol.
Acidità totale: 6,10 gr/l
Estratto secco: 35,40 gr/l
Residuo zuccherino: 10,00 gr/l

Formati disponibili:

750 ml
Grandi formati su richiesta

