



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti della nostra Tenuta di Tregnago, in alta Val d'Ilasi, Mezzane di Sopra e collina di Tregnago, 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 riposte nel nostro fruttai di Tregnago.

Periodo di appassimento:

Le uve rimangono in fruttai per alcuni mesi nel periodo invernale, durante i quali l'uva si trasforma e subisce importanti cambiamenti fisici. Ne consegue un aumento di concentrazione degli zuccheri.

Vinificazione e affinamento:

La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox, dopo che le uve sono state diraspate e pigiate. La fermentazione alcolica dura circa 20 giorni a 20°-24° C.

L'affinamento avviene in barriques e tonneaux e dura circa 24 mesi. Dopo attenta valutazione, si effettua successivamente un blend in acciaio. Qui il vino rimane per circa 6 mesi. L'affinamento in bottiglia è di almeno 12 mesi, prima della messa in vendita.

Annata: 2015

Note organolettiche: Rosso rubino intenso. Aromi di frutta matura, ciliegie sotto spirito, note speziate intense. Al palato risulta caldo e potente, con tannini raffinati e rotondi.

Abbinamenti consigliati: è tradizionalmente abbinato a brasati, carne stufata, selvaggina. Ottimo con carni alla griglia per il corredo speziato che ne risulta. A fine pasto con formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio:  
16° - 18°C

### DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 16% vol.  
Acidità totale: 5,90 gr/l  
Estratto secco: 33,60 gr/l  
Residuo zuccherino: 9,00 gr/l



375 ml 750 ml 1,5 Lt 3 Lt

