



## SA' SOLIN AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti in Valpolicella Orientale

Vitigni:

Corvina dal 45% al 65%  
Corvinone dal 20% al 30%  
Rondinella dal 5% al 30%

Dati di Vigneto:

Vigneti con una resa per ettaro che varia dai 40 ai 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 in fruttaio.

Periodo di appassimento:

Le uve rimangono in fruttaio 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:

Dopo l'appassimento le uve vengono diraspate e pigiate. La temperatura durante la macerazione è di circa 2°-5° C. Segue la fermentazione alcolica che dura circa 20 giorni a 20°-24° C.

L'affinamento avviene in barriques, tonneaux e tini troncoconici e dura circa 24 mesi.

Annata: 2016

Note organolettiche: Colore rosso intenso. Gli aromi ricordano l'amarena e la composta di prugne. Al palato si presenta denso, con tannini morbidi e maturi e un retrogusto persistente.

Abbinamenti consigliati: Accompagna in modo eccellente carni rosse alla griglia o alla brace. Si abbina anche con primi piatti come risotti, paste ripiene e al forno. Perfetto con formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio:  
16° - 18°C

### DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 15% vol.  
Acidità Totale: 5,59 g/l  
Estratto secco: 32,90 g/l  
Residuo zuccherino: 8,70 g/l



750 ml

