



Vigne Alte Amarone della Valpolicella doc classico

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Produzione in vigna: ca. 90 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 10%

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet: fine, elegante, con sentori di frutta sotto spirito, cacao e spezie

Sapore: avvolgente, armonico, caldo e persistente

Metodo di produzione: appassimento delle uve per 4 mesi e successiva fermentazione tradizionale con macerazione di 3-4 settimane

Affinamento: in botte di rovere da 25 Hl per 2-4 anni, a seconda dell'annata

Consumo: vino da bersi a partire dal quinto anno dalla data di imbottigliamento, servito alla temperatura di 17-19°C e avendo cura di stappare la bottiglia mezz'ora prima della degustazione

