

VINO DEGLI DEI AMARONE DOC 16,5% CL.75

V23040075



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Corvina, Molinara, Rondinella,

Provenienza: Valpolicella (Veneto)

Gradazione alcolica: 16,5% vol.

Colore e aspetto: Rosso rubino con lievi sfumature granata. Limpidissimo

Olfatto: note di amarena, viola e frutta secca

Gusto e retrogusto: caldo, asciutto, robusto, pieno di corpo

Caratteristiche e processo di produzione.

Le uve vengono raccolte manualmente generalmente a fine ottobre e vengono disposte in apposite cassette in singolo strato. Questa è una fase molto importante in quanto i migliori grappoli vengono scelti accuratamente uno per uno per essere appassiti. Dopo la cernita queste uve sono trasportate nei fruttai dove vengono ordinatamente disposte e lasciate riposare in un ambiente a temperatura e umidità naturali. Mediante questa pratica le uve, nell'arco di circa 3/4 mesi, subiscono una importante e lenta disidratazione e, quindi, una notevole concentrazione. Ad appassimento ultimato, generalmente tra gennaio e febbraio, le uve vengono avviate alla vinificazione. La fermentazione avviene parte in acciaio e parte in botti di rovere e prevede tipicamente una macerazione molto protratta nel tempo. Il vino ottenuto viene successivamente affinato prevalentemente in botti di rovere francese delle dimensioni di 25HI per circa due anni.