



AZIENDA AGRICOLA MERONI

IL VELLUTO®

**AMARONE DELLA
VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. 1998**

Zona di produzione: Valpolicella
Classica

Vitigno: Corvina Veronese,
Rondinella, Molinara.

Terreno: Calcareo-Argilloso

Tipologia di allevamento: Pergola e
Guyot

Tecnica di produzione: Appassimento
naturale delle uve per circa 100-120
giorni. Fermentazione in acciaio.
Affinamenti in botti di rovere di
Slavonia da 25 hl per 4-5 anni, un
anno di bottiglia e immissione in
commercio

Contenuto:

Alcool: 15,84% vol.

Zuccheri: 7,20 gr/l.

Estratto secco totale: 40,90 gr/l

Acidità: 6,15 gr/l

Durata di conservazione: 12-20 anni

Temperatura di servizio: 18°-20° C

Formati: 750 ml - cartone da 6
bottiglie.

