

Amarone della Valpolicella DOCG



"Mandolari", "Tondin", "Bosco", "La Costa"
Vitigni - Vineyards - Weinberge



16-18
months



10
months



6
months

Corvina 60%



Corvinone 25%



Rondinella 15%



18-20°C



2 hour
before serving



16% vol.



0,75 L / 1,5 L / 3,0 L / 5,0 L



◆ **Vendemmia:** raccolta manuale, terza decade di settembre selezione dei migliori grappoli esposti al sole.

Vinificazione: dopo un periodo di surmaturazione naturale in fruttai che varia dai 90 ai 110 giorni, la pigiatura avviene in botti troncoconiche di rovere da 50 hl. La fermentazione (dove il mosto è per 30-40 giorni a contatto con le bucce) avviene senza l'aggiunta di lieviti grazie all'integrità delle uve.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico tendente al granato; profumi molto puliti di frutta a bacche, marmellata e ciliegie sotto spirito; regala sapori di vaniglia, spezie, liquirizia e mandorle amare.

Abbinamenti: si sposa magnificamente con piatti robusti come selvaggina o arrostiti, formaggi molto stagionati, ma è anche un ottimo vino da meditazione.

◆ **Harvest:** manual harvest, third week of September selecting the best sun exposed grapes.

Vinification: after a period of natural air drying room, which varies from 90 to 110 days, the crushing of the grapes takes place in 50 hl oak casks. Fermentation with the must in contact with the grape skins for 30-40 days follows without added yeast thanks to the integrity of the grapes.

Tasting notes: intense ruby with a tendency towards garnet red, pure and clean bouquet of red fruits and berries, cherry jam and cherries under spirit; on the palate flavours of vanilla, spice, liquorice and bitter almonds.

Food matches: it combines beautifully with robust dishes such as venison or roast meats and very mature cheeses, but is also a great sipping wine.

◆ **Ernte:** per Hand gepflückt, in der dritten Dekade im September erfolgt die Auswahl der besten Trauben, die in der Sonne gereift sind.

Weinherstellung: Nach einer Zeit der natürlichen Reifung in der Trockenkammer, die zwischen 90 und 110 Tagen variiert, erfolgt die Kelterung in kegelstumpfförmigen Eichenfässern mit einer Größe von 50 Hl. Die Gärung, bei der der Most für 30 bis 40 Tage in Kontakt mit der Traubenschale bleibt, erfolgt ohne Hinzufügung von Hefe, dank der Intaktheit der Trauben.

Organoleptische Charakteristika: Volles Rubinrot, dass ins Granatroth übergeht; sehr reine Düfte von Frucht und Beere, Marmelade und beschwipsten Kirschen; Geschmack von Vanille, Gewürzen, Lakritz und bitteren Mandeln.

Kombination: Der Amaraone lässt sich wunderbar mit deftigen Speisen wie Wild, Braten oder stark gereiften Käse kombinieren, aber auch als reiner Meditationswein genießen.