Amarone della Valpolicella DOCG



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI
Principalmente Corvina (o Corvinone) e Rondinella, oltre ad altri vitigni a bacca rossa consentiti dal disciplinare

AREA DI PRODUZIONE
La zona di produzione Valpolicella DOC copre l'intera fascia pedemontana della provincia di Verona che si estende dal lago di Garda fino ai comuni più orientali della provincia di Verona.

TERRENI
I terreni presentano una straordinaria eterogeneità: sono prevalentemente calcareo-dolomitici e basaltici nelle zone collinari, mentre diventano morenici e alluvionali nelle zone più basse.

RACCOLTA
A seconda dell'andamento climatico della stagione e dalla specifica zona della DOC, può avvenire tra settembre ed ottobre. I grappoli selezionati vengono raccolti e destinati all'appassimento.

VINIFICAZIONE
Le uve selezionate vengono sottoposte a un periodo di "**appassimento**" naturale in ambienti dedicati, durante il quale si concentrano zuccheri e sostanze aromatiche. Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene sottoposto a un periodo di invecchiamento di almeno due anni, durante il quale affina la propria struttura e sviluppa profondità, eleganza e complessità.

COLORE
Rosso rubino intenso e profondo, tendente al granato con l'invecchiamento.

OLFATTO
Al naso esprime un bouquet ampio e complesso, con intense note di frutta rossa matura e appassita, in particolare ciliegia, amarena, prugna e confettura. L'affinamento arricchisce il profilo aromatico con eleganti sentori di spezie dolci, cacao, vaniglia e tabacco.

GUSTO
Al palato è caldo, potente e avvolgente, con grande struttura e morbidezza, sostenute da una piacevole freschezza e tannini maturi e vellutati. Il finale è lungo e persistente, con richiami di frutta matura, spezie e leggere note balsamiche.

ABBINAMENTI
Si abbina idealmente a brasati, selvaggina, arrosti importanti e formaggi stagionati o erborinati. Grazie alla sua complessità e persistenza, è inoltre un eccellente vino da meditazione, da degustare lentamente anche da solo.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO
Servire in calici ampi a una temperatura di 18-20 °C, per apprezzarne al meglio la complessità e l'eleganza.

[Borgognotta (75 cl)], [15% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)