



# Amarone della Valpolicella DOCG



## Territorio

Uve Corvina, Rondinella, Molinara  
Vigneti di proprietà provenienti dalla  
Valpantena tra le frazioni di Poiano e Quinto  
in località Figaretto

Produzione media: 21 hl per ettaro

Vigneti situati in posizione collinare con  
esposizione a sud, terreno argilloso  
fortemente calcareo.

Gli impianti sono a Gujot con una densità di  
4500 per ceppi ettaro e in parte a pergola  
con 3000 ceppi ettaro

## Vinificazione e Invecchiamento

Vendemmia effettuata a mano in piccole  
casse nella terza decade di ottobre

Vinificazione dopo un appassimento di 120  
giorni nel nostro fruttaiolo con un calo  
ponderale del 35%

L'uva pigiata scende per gravità e fermenta a  
temperatura controllata di 18 - 20 °C

Affinamento per 24 mesi in legno di rovere  
francese e 6 mesi in bottiglia

## Note Degustative

Colore rosso rubino scuro, si presenta con  
note gentili di frutta rossa matura, sentori di  
spezie e cuoio, corposo, avvolgente,  
morbido, di rara eleganza e lunga  
persistenza

Indicato con secondi piatti di cacciagione,  
sfilacci di cavallo e meraviglioso compagno  
con formaggi stagionati o a fine pasto

Gradazione alcolica: 16,0% vol.