



Amarone della Valpolicella DOCG



Territorio

Vigneto Selezione delle migliori uve dei nostri vigneti di collina e pedecollina

Uve Corvina, Corvinone, Rondinella

Vigneti di proprietà provenienti dalle frazioni di Poiano, Quinto, Sezano, situati in posizione collinare e pedecollinare con esposizione a sud, terreno argilloso, fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gujot con una densità dai 3300 ai 6200 ceppi ettaro

Vinificazione e Invecchiamento

Per la produzione di questo vino vengono usate solo le ali del grappolo dette anche "orecchie" da cui viene la parola Recioto

Vinificazione dopo un appassimento di 120 giorni nei nostri fruttai con un calo ponderale del 35%.

Affinamento di 30 mesi in botte di rovere selezionato grana extra fine e 6 mesi in bottiglia

Note Degustative

Colore rosso rubino scuro, si presenta con note gentili di frutti di bosco, sentori di spezie (cannella, pepe nero...) molto corposo, caldo, morbido e avvolgente molto forte ed elegante con tannini gentili molto sottili.

Vino di rara eleganza e con lunghissima persistenza
Abbinamenti Indicato con piatti robusti di carne o formaggi stagionati, ma il miglior modo per apprezzarlo da solo concentrandosi su questo meraviglioso Vino

Alcool 16% Vol.

Temperatura di servizio 16-18°C