

Az. Agricola Fumane
Da Davide Ceradini

Amarone della Valpolicella Classico

DOCG



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto. Selezionati vigneti collinari nel comune di Fumane. Terreno di tipo calcareo-eocenico.



Uve. Corvina Veronese e Corvinone Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%. Raccolta e selezione manuale dei grappoli a fine settembre.



Vinificazione. Pigiatura soffice delle uve appassite in Dicembre/Gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 30 giorni.



Affinamento. Il 60% del vino ottenuto è affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50hl; il restante 40% in barriques di rovere di Allier di media tostatura per 18 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia per 6 mesi.



Note gustative. Colore rosso granato carico. Profumo etereo, vanigliato, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e prugna. Sapore pieno, caldo e vellutato.



Analisi. Alcol 15,3% Vol; Acidità totale 5,95g/l; Residuo zuccherino 7,2g/l; Estratto secco netto 33 g/l.



Gastronomia. Grande vino rosso, ideale con piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare un'ora prima e servire ad una temperatura di 17-18 °C.



Bottiglia. "Borgognotta", da 750 ml.

