

# Amarone della Valpolicella DOCG

**ZONA DI PRODUZIONE:** Illasi

**ETA' DEL VIGNETO:** 10-45 anni

**ESPOSIZIONE:** Sud est

**ALTITUDINE:** 250/400 m

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** terreno calcareo di origine glaciale

**VITIGNI:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot/Pergola

**RESA PER ETTARO:** 40 hl/Ha

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Metà Ottobre

**TECNICHE DI VINIFICAZIONE:** dopo 3 mesi di appassimento, i primi giorni del mese di Gennaio le uve vengono pigiate, fermentate e macerate per 15 giorni in serbatoi d'acciaio inox.

Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato per 3 anni per 2/3 in tonneaux e per 1/3 in barriques. Infine viene invecchiato un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

**CARATTERISTICHE:** Rosso rubino intenso ed impenetrabile. Al naso arriva intenso il pepe nero, dato dal particolare microclima in cui nasce, poi la frutta in confettura: la ciliegia e la prugna. Infine note di liquirizia e cacao. In bocca è fresco, sapido con una forte mineralità. Potente e avvolgente con un tannino pulito ed elegante capace di lunghi affinamenti

**SI ABBINA CON:**



**Carni alla brace,  
brasati**



**Formaggi stagionati**



**Piatti a base di  
selvaggina**

