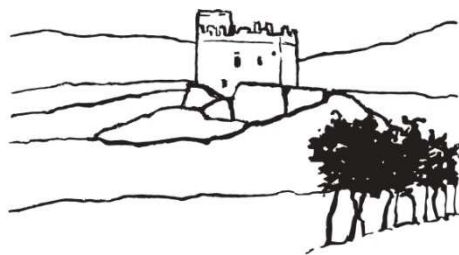


LA FORMICA



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

PERIODO DI VENEDEMMIA: 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.

