

Amarone della Valpolicella



-Le Arche-



VINIFICAZIONE

La pigiatura si effettua eliminando nel contempo i raspi. La temperatura di fermentazione va dai 12° ai 23° C. Segue la macerazione per 30 giorni, 12 dei quali a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malolattica.



AFFINAMENTO

Affinamento in botte per 24 mesi.
Affinamento in bottiglia per 6 mesi.



Di colore rosso granato denso e compatto.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso è intenso e persistente con profumi floreali e fruttati di amarene sotto spirito e prugna secca. Ampia gamma di spezie dolci.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

15%



VITIGNO

Corvina, Corvinone, Rondinella

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, seconda decade di Settembre



Al palato denota struttura e decisa morbidezza oltre ad una vellutata tannicità.