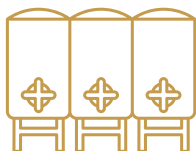


# Amarone della Valpolicella

-Le Arche-



Italia  
Veneto  
Verona



## 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.