



Amarone della Valpolicella Riserva

-Silvano Piacentini-



Italia
Veneto
Verona



VINIFICAZIONE

Le uve, attentamente selezionate, vengono poste ad appassire in fruttai ben areati per 3-4 mesi. Dopo la pigiatura, il mosto viene vinificato con macerazione sulle bucce di 15-20 giorni ad una temperatura di 23-25°C.



AFFINAMENTO

Al termine della vinificazione, il vino si affina per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e si affina ancora per 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



Di color rosso rubino-granata intenso e profondo.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi di frutta matura e confettura, ornati da fresche note di scorze d'agrumi candite e da un'elegante sensazione di erbe aromatiche.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

15,5%



VITIGNO

68% Corvina
24% Corvinone
8% Rondinella

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, Ottobre



Sul palato è caldo, ricco, strutturato, di nuovo segnato da una suadente personalità fruttata che si distende in un lunghissimo finale.