

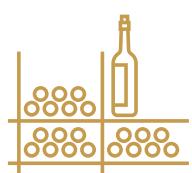
Amarone della Valpolicella

-Silvano Piacentini-



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte in plateaux e quindi poste ad appassire per 3-4 mesi in fruttai ben areati. Il mosto viene vinificato in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata di 23-25°C, con 15-20 giorni di macerazione sulle bucce.



AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione, il vino si affina per 36 mesi in tonneaux di rovere francese da 5 Hl.



Rosso rubino intenso.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso è caldo, speziato, segnato da un dolcissimo ricordo di frutta ben matura e allietato da un lieve tocco d'agrumi.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

15%



VITIGNO

65% Corvina
12% Corvinone
23% Rondinella

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Fine Settembre-primi di Ottobre



Il sorso è morbido, avvolgente, vellutato, di struttura complessa ed elegante.