



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



AMARONE DELLA VALPOLICELLA MEZZO MONTE VINO BIOLOGICO

CLASSIFICAZIONE. Amarone della Valpolicella D.O.C.G. vino organico.

UVAGGIO. Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

PROCESSO DI PRODUZIONE. L'Amarone è il vino nobile della Valpolicella, prodotto con il processo "dell'Appassimento", nel quale i migliori grappoli dei nostri vigneti vengono raccolti a mano e messi ad appassire in cassette. Le uve rimangono a riposare all'interno dei "fruttai" per 3 - 4 mesi. In questo modo viene concentrato il contenuto zuccherino, con un calo di peso variabile dal 25 al 30%, contemporanee reazioni e processi chimici che modificano tutte le componenti dell'uva. Le uve appassite vengono poi pigiate tra gennaio e febbraio, lasciate fermentare in macerazione con le bucce per circa 15 - 20 giorni a temperature basse. Il vino è poi separato e posto in serbatoi di acciaio inossidabile, dove la fermentazione malolattica viene completata in primavera. Successivamente il vino viene messo in barriques di rovere per maturare da 12 a 18 mesi. Le uve sono coltivate seguendo le regole e i principi dell'agricoltura biologica, con un minor utilizzo di chimica nel vigneto. Il processo di vinificazione è simile a quello tradizionale, ma si ottiene un vino con un ridotto contenuto di solfiti. Il nome "Mezzo Monte" si riferisce alle colline intorno alla cantina, luogo in cui crescono le uve.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 15%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 5.9 grammi per litro.

DURATA. Se il vino viene conservato correttamente con una temperatura costante intorno 15 °C, in una posizione orizzontale in assenza di luce, si preserva perfettamente per 8 - 12 anni.

COLORE. Rosso intenso, scuro e granato.

AROMA. Speziato con aromi di prugna e ciliegia con un accenno di lampone.

GUSTO. Morbido e vellutato, con un retrogusto delicato, corposo e aromatico.

SERVIZIO. Aprire almeno un ora prima, e versare in un bicchiere grande e largo.

ABBINAMENTI. Eccellente con la carne rossa, carne alla griglia, selvaggina o con un formaggio strutturato.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13