



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

CLASSIFICAZIONE. Vino Rosso Amarone D.O.C.G..

UVAGGIO. Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

PROCESSO DI PRODUZIONE. Il più nobile tra i vini, prodotto con i migliori grappoli raccolti a mano durante la vendemmia. Le uve così raccolte vengono quindi poste in cassette e portate in ambienti a temperatura controllata dove subiranno un naturale processo di appassimento degli acini per la durata di 3 o 4 mesi. L'appassimento concentra così il contenuto zuccherino con calo peso variabile dal 25 - 30% e con contemporanee reazioni e processi chimici che modificano le componenti dell'uva. Il denso mosto ottenuto dalla spremitura delle uve appassite viene quindi lasciato fermentare lentamente per un periodo che va dai 15 ai 20 giorni. Il vino così ottenuto viene quindi separato in serbatoi di acciaio inossidabile, dove viene completata la fermentazione malolattica. Successivamente, il vino viene trasferito in piccoli barriques di rovere per 12 - 18 mesi dove completa l'affinamento. Il vino così ottenuto e correttamente conservato in cantina a temperatura controllata, in posizione orizzontale e in assenza di luce, manterrà intatte le proprietà organolettiche per 8 - 12 anni.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 15%.

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

COLORE. Granato profondo.

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

GUSTO. Corpo pieno, morbido e vellutato dal retrogusto aromatico.

SERVIZIO. Decantare per almeno un'ora prima di servire in calici larghi e profondi.

ABBINAMENTI. Eccellente con le carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi duri stagionati.



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