

Amarone della Valpolicella Classico



CORTE BRAVI®

Quelques bouteilles pour un vin élaboré avec les meilleurs raisins séchés dans des caisses en bois. Un long vieillissement en fût conduit alors à la puissance, à l'élégance et à une forte expressivité. Voici l'essence de notre territoire.

CLASSIFICATION

DOCG Amarone della Valpolicella Classico

ANNÉE

2016

VIGNOBLES

de propriété et cultivés en treilles véronèses, avec une méthode biologique. Exposition à sud.

ÂGE DES VIGNES

30 ans

ZONE DE PRODUCTION

localité Gargagnano, Sant'Ambrogio di Valp. (Vérone) 200 m s.m.l

TYOLOGIE DE TERRAIN

principalement calcaire

MÉLANGE

40% Corvinone, 40% Corvina e 15% Molinara 5% Rondinella

RENDEMENT

90 q.li à hectare. Nous sélectionnons environ 30% pour le passerillage. Pour 100 kg de raisin on produit 35 - 40 litres de vin.

VINIFICATION ET AFFINEMENT

Les raisins rouge sont récoltés à la main, sélectionnés sur la plante pour être laissés à sécher en caisse de bois pendant 3 mois. Une fois foulés on les laisse macérés à froid pendant dix jours, puis on enclenche la fermentation spontanée. Par la suite, on effectue une seconde macération à chaud pour pouvoir extraire le maximum de l'essence de ces raisins. Le

vin est mis au repos pendant trois ans dans des fûts de chêne français, il est ensuite mis en bouteille sans aucun filtrage, pour ensuite poursuivre son affinement en bouteille pour au moins un ans.

LEVURES

indigènes

FILTRAGE

Aucun.

SULFITES TOTALES EN BOUTEILLE

Inférieur à 30mg/l

DEGRÉ ALCOOLIQUE

16,5 % vol.

ACIDITÉ TOTALE

6,3 g/l

TENEUR EN SUCRE

0,9 g/l

ASSOCIATION IDÉALE

Parfait pour un dîner important, ou pour un moment important. Il s'associe aux viandes rouge de haute qualité, aux stracotti, surtout au goulasch, at au fromages très affinés comme le caciocavallo. On l'apprécie aussi seul, comme vin de méditation, au terme d'une soirée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18 °C

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

couleur rouge rubis aux reflets grenats, au nez émergent les pruneaux séchés et les cerises à l'eau-de-vie, enveloppé.

