

Amarone della Valpolicella Classico



CORTE BRAVI®

Poche bottiglie per un vino fatto con le uve migliori appassite in cassette di legno. Un lungo affinamento in botte porta poi a potenza, eleganza e forte espressività. Qui c'è l'essenza del nostro territorio.

CLASSIFICAZIONE

DOCG Amarone della Valpolicella Classico

ANNATA

2018

VIGNETI

di proprietà coltivati a pergola veronese, con metodo biologico. Esposizione a sud.

ETÀ DELLE VITI

30 anni

ZONA DI PRODUZIONE

località Gargagnago, Sant'Ambrogio di Valp. (Verona) 200 m s.m.l

TIPOLOGIA TERRENO

prevalentemente calcareo

UVAGGIO

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

RESA

90 q.li a ettaro. Selezioniamo circa il 30% per l'appassimento. Ogni 100 kg di uva si producono 35 - 40 litri di vino.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve rosse sono raccolte a mano, selezionate già dalla pianta per essere messe in cassette di legno ad appassire per 3 mesi. Una volta pigiate vengono lasciate macerare a freddo per dieci giorni e poi viene avviata una fermentazione spontanea. In seguito, si pratica una seconda macerazione a caldo per poter estrarre al massimo l'essenza di queste uve. Messo a riposare 3 anni

in botti di rovere francese viene poi imbottigliato senza alcuna filtrazione, per poi proseguire il suo affinamento in bottiglia per almeno un anno.

LIEVITI

indigeni

FILTRAZIONE

Nessuna

SOLFITI TOTALI IN BOTTIGLIA

Inferiori a 50mg/l

GRADO ALCOLICO

16 % vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,3 g/l

ZUCCHERO RESIDUO

0,9 g/l

ABBINAMENTO IDEALE

Ottimo per una cena importante, o per un momento importante. Si abbina a carni rosse pregiate, agli stracotti, soprattutto al gulasch, e a formaggi molto stagionati come il caciocavallo. Si apprezza anche da solo, come vino da meditazione, al termine di una serata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 ° C

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Color rosso rubino con riflessi granati, al naso emergono la prugna secca e le ciliegie sotto spirito, avvolte dal profumo di spezie e note di cioccolato. In bocca è persistente, intenso, avvolgente, con un tannino morbido ed elegante.

