

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

Amarone della Valpolicella
DOCG Classico Biologico 

ANNATA

2019

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

4000

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.

