



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

### TIPO DI VINO:

rosso

### UVE:

Corvina, Rondinella, Molinara

### UBICAZIONE DEI VIGNETI:

Sant'Ambrogio di Valpolicella, Fumane, Negrar

### ETÀ MEDIA DELLE VITI:

25 - 30 anni

### SUOLO:

terreni rosso - bruni su detriti e marne calcaree

### FORMA DI ALLEVAMENTO:

pergola veronese, guyot

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

completamente svolta

### GRADAZIONE:

15% vol.

### AFFINAMENTO IN LEGNO:

2 anni in botti di rovere medio grandi

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

6 mesi

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

rosso rubino con riflessi granati. Al naso si presentano sentori di frutta matura, confettura, sensazioni di cacao, di mallo di noce, di tabacco e cuoio. Vino strutturato, gentile ed elegante. Lunga persistenza gusto olfattiva.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

**Wine type:**  
red

**Grapes:**  
Corvina, Rondinella, Molinara

**Vineyard location:**  
Sant'Ambrogio di Valpolicella, Fumane, Negrar, Italy

**Average vine age:**  
25 - 30 years

**Soil:**  
red - brown over rubble & calcareous marls

**Vine training:**  
pergola veronese, guyot

**Malolactic fermentation:**  
complete Alcohol: 15% vol.

**Ageing:**  
2 years in medium to large oak casks

**Bottle refinement:**  
6 months

**Organoleptic description:**  
ruby red with garnet reflections. Nose with notes of ripe fruit, jam, cocoa, walnut husk, tobacco & leather. A structured, delicate & elegant wine. Long olfactive-taste persistence.