

アマローネ・クラッシコ・デッラ・ヴァルポリチェッラ DOCG

このアマローネは、コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ品種の伝統的製法により作られています。丁寧に陰干されたぶどうを用い、フユナラの大樽にて長期間熟成することにより非常にバランスの取れた、複雑かつエレガントな味わいを実現。蔵の100年の歴史が集結され、ヴェローナのワイン生産の伝統をまさしく体現したものとなっています。

ルビーの赤色、ガーネット色の反射色。エレガントで複雑な香り（さくらんぼの砂糖煮、薔薇の乾燥ブーケ、辛味の香辛料）。口内では非常に調和がとれた熱さと柔らかさを実現。度数高めのアルコールがタンニンのピロード感と、エレガントな酸味と清涼感によりバランスを保っています。

分類

アマローネ・クラッシコ・デッラ・ヴァルポリチェッラ
DOCG

土壌組成

丘陵、粘土質-石灰岩

ぶどう品種

コルヴィーナ75%、ロンディネッラ10%、
コルヴィノーネ15%

収穫時期

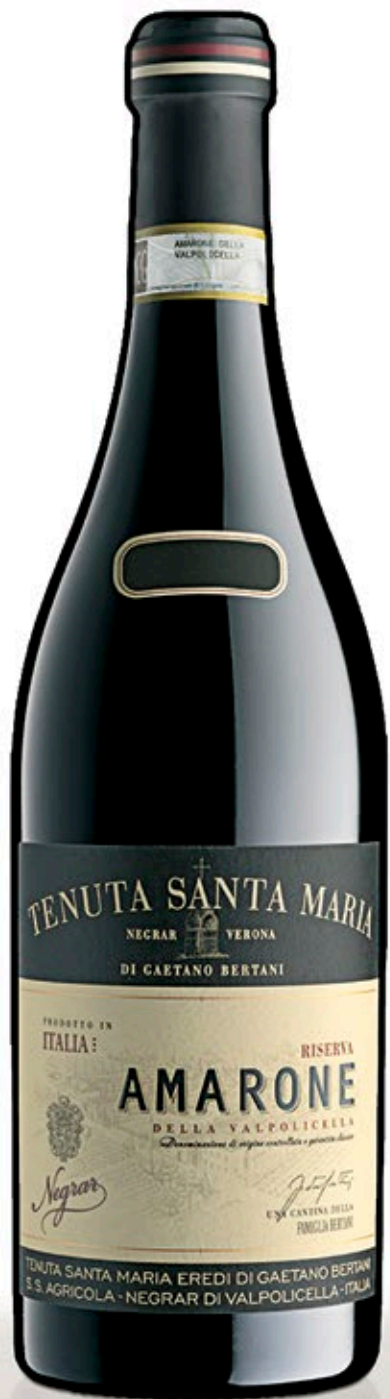
9月中旬

栽培システム

グヨー剪定・5600本/ヘクタール

収穫、醸造、熟成

9月末に、ヴァルポリチェッラ・クラッシコ域内のネグラールのアルビツァーノより、最高品質のぶどう房が時期前倒しで収穫されます。選別されて箱に収穫されたぶどうは、次に風通しの良い安全な場所で、竹と木製の伝統的な簀子の上で4-5ヶ月の陰干しを経、1月の中旬頃、ぶどうの糖度が高まった段階で（ぶどう房は元の状態より約40%から50%程度重さを失う）搾汁され、25日から30日に渡って温度管理のうエルモンタージュ。压榨のあと、デカンテーションされ、フユナラの大樽へ移され、マロラクティック発酵。48ヶ月後、瓶に移され、そこでさらに最低6ヶ月間熟成。



アルコール度数 16度

供出温度 15度から18度

料理との組み合わせ 肉のロースト全般、ジビエ、アマローネのブラザート、煮込み、羊、香味の強いチーズ、モンテ・ヴェローネーゼ・チーズ

Verona

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia

tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine