



AMARONE CLASSICO RISERVA

Questo Amarone è ottenuto impiegando le uve Corvina, Corvinone e Rondinella e le tradizionali tecniche di vinificazione con il delicato appassimento delle uve e il lungo affinamento in grandi botti di rovere che conferiscono un carattere di grande equilibrio, complessità ed eleganza immediatamente riconoscibile. Dopo una lunga fermentazione in acciaio, l'Amarone è invecchiato per 5 anni in grandi botti di rovere.

Colore rosso rubino con riflessi granati. Elegante e complesso l'impatto olfattivo di confettura di ciliegia, rosa appassita e spezie piccanti. Al palato si presenta caldo e morbido, di grande struttura, con una elevata alcolicità bilanciata da un tannino vellutato e da elegante acidità e freschezza.

CLASSIFICAZIONE

Amarone della Valpolicella Classico Riserva
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNI

Corvina 75% | Corvinone 15% | Rondinella 10%

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Valle di Negrar di Valpolicella. Terreno colluviale prevalentemente calcareo con sottostrati argillosi. I vigneti più elevati sono terrazzati con esposizione a sud-est. Altitudine: 120-220 m.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà di settembre

SESTO D'IMPIANTO

Guyot - 5600 ceppi/Ha

GRADO
ALCOLICO
16%

TEMPERATURA
DI SERVIZIO
18°C

ABBINAMENTI

*Tagliatelle all'uovo con finferli. Ossobuco, carni al forno, selvaggina.
Brasati, stracotti. Formaggi stagionati.*



Una tenuta privata della famiglia di Gaetano Bertani

TENUTA SANTA MARIA EREDI DI GAETANO BERTANI

Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia · +39 045 5709086 · info@tenutasantamaria.wine

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE