

Amarone della Valpolicella Docg 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. Esso rappresenta la piena espressione della tradizione vitivinicola veronese, rinnovando in questo la più che centenaria storia della famiglia.

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

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno collinare, argilloso – calcareo

VITIGNO

Corvina 75%, Rondinella 10%,
Corvinone 15%

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà di settembre

SESTO D'IMPIANTO

Guyot, 5600 piante/ha

VENDEMMIA, VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

A fine settembre si conduce una vendemmia anticipata dei migliori grappoli provenienti da vigneti di Arbizano di Negrar nella Valpolicella Classica. Le uve sono manualmente selezionate e raccolte in cassette e successivamente poste ad appassire per 4-5 mesi negli antichi fruttai su arelle di bambù e legno in ambiente protetto ma arieggiato. Verso la metà Gennaio una volta raggiunta la concentrazione zuccherina (dopo che i grappoli hanno perso il 40-50% del loro peso) le uve vengono pigiate e messe a fermentare per circa 25-30 giorni a temperature controllate con follature giornaliere. Dopo la pressatura segue la decantazione e la messa in botti di rovere di grande capacità dove avviene la fermentazione malolattica. Trascorsi quasi 5 anni viene messo in bottiglia per un ulteriore affinamento minimo di 6 mesi.



15,5% VOL.

TEMPERATURE DI SERVIZIO 15°-18°C

ABBINAMENTI *Ottimo con arrosti in genere, cacciagione, brasato all'Amarone, stracotto, formaggio saporito, formaggio Monte Veronese*

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 Arbizano di Negrar · Verona - Italia
tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine