

Амароне Классико делла Вальполичелла Досг



Этот Амароне получен из винограда сортов Корвина, Корвиноне и Рондинелла, с использованием традиционных техник виноделия, с долгим и деликатным подвяливанием винограда и продолжительным выдерживанием в больших дубовых бочках, которые придают вину заметное равновесие, сложность и моментально узнаваемую элегантность. Это вино является наиболее полным выражением веронской винодельческой традиции, которую наша семья поддерживает и обновляет уже более ста лет.

Цвет рубиново-красный с гранатовым отливом. Элегантный и сложный аромат с оттенками вишневого варенья, увядших роз и пикантных специй. На вкус теплое и мягкое, с большой структурой, с повышенным содержанием алкоголя, который уравнивает бархатистый танин, элегантная кислинка и свежесть.

КЛАССИФИКАЦИЯ

Амароне Классико делла Вальполичелла – наименование, контролируемое и гарантируемое по происхождению (D.O.C.G.)

СОСТАВ ПОЧВЫ

Глинистая и известняковая

СОРТА ВИНОГРАДА

Корвина 75%, Рондинелла 10%, Корвиноне 15%

ВРЕМЯ СБОРА ВИНОГРАДА

Середина сентября

ФОРМИРОВКА ВИНОГРАДНИКА

Гюйо – 5600 растений/гектар

СБОР УРОЖАЯ, ПРОИЗВОДСТВО И ВЫДЕРЖКА ВИНА

В конце сентября предварительно собирают самые лучшие грозди в виноградниках Арбиццано ди Неграр в зоне Классической Вальполичелла. Виноград выбирают и собирают вручную, складывают в ящики и раскладывают на циновках из бамбука и дерева для подвяливания в течение 4 - 5 месяцев в старинных хранилищах, защищённых и хорошо проветриваемых. В середине января, после того как грозди утратили 40-50% веса и необходимая концентрация сахара достигнута, виноград выжимают и ставят бродить на 25-30 дней при регулируемой температуре с ежедневными перемешиванием. За прессованием следует декантация и разлив по дубовым бочкам большого объема, в которых проходит малолактическая ферментация. Через 48 месяцев вино разливают по бутылкам для дальнейшей выдержки на 6 месяцев минимум.



15% VOL.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 15°-18°C

СОЧЕТАНИЯ ОТЛИЧНО ПОДХОДИТ К ЖАРКОМУ, ДИЧИ, ТУШЁНОЙ В АМАРОНЕ ГОВЯДИНЕ, ТУШЕНОМУ МЯСУ, ЯГНЕНКУ, ПИКАНТНОМУ СЫРУ, СЫРУ "МОНТЕ ВЕРОНЕЗЕ"

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