

Amarone della Valpolicella Classico

**Denominazione**

Amarone della Valpolicella Classico

Vitigni

80% corvina veronese, 20% rondinella

Zona di produzione

Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar

Terreni

Calcarei e basaltici

Sistema di allevamento

Guyot doppio

Età media delle viti

20 anni

Metodo di produzione

In fruttai tradizionali senza alcuna forzatura in termini di controllo delle temperature e umidità. Messa a riposo sulle arèe per 120 giorni. Pigiatura nei primi giorni di gennaio.

Maturazione del vino

Per 7 anni in botti di rovere di Slavonia da 60 ettolitri

Affinamento in bottiglia

Almeno 1 anno




Alcol

15%

Vino identitario, di personalità, in cui l'eleganza prevale sempre sulla potenza. Complesso, bilanciato e armonico, di straordinaria longevità.

Colore rosso intenso, con sfumature granato. Spiccano al naso le note tipiche di prugna, di ciliegia e di marasca alle quali seguono foglia di tè, liquirizia e spezie. Al palato, sentori di frutta a bacca rossa, addolciti da morbide note di spezie, in perfetto equilibrio con acidità e tannino.

Formato vino

-  0,75 l
-  1,5 l
-  3 l