

TENUTA S. ANNA Amarone della Valpolicella DOCG

VARIETALES: Corviña, Corvinona, Rondinella

D.O.: Valpolicella



Información general:

Las vides se cultivan en terrenos colinosos y también en terrazas a aproximadamente 150 metros sobre el nivel del mar. El suelo es arcillo-calcáreo, moderadamente alcalino y en ocasiones calcáreo. Se asienta sobre margas que datan de la era Eocena, lo que significa que se puede esperar un suelo pedregoso con fósiles, o incluso en abundancia. El suelo tiene una permeabilidad media y una capacidad superficial para retener agua.

Vinificación:

Las uvas se cosechan a mano tras una cuidadosa selección de los racimos más adecuados para el proceso de pasificación. Una vez colocadas en estantes, se dejan reposar en la sala de secado durante al menos tres meses. Durante este período, pierden, en promedio, aproximadamente el 40% de su peso. El prensado se realiza a principios de febrero con el despalillado de las uvas. La temperatura de fermentación oscila entre 12° y 23°C. La maceración lenta dura 30 días, 12 de los cuales a baja temperatura. El remontado manual se realiza tres veces al día y es seguido por la fermentación maloláctica.

Nota de Cata:

COLOR: Rojo granate intenso, denso y compacto.

AROMA: Aromas intensos de frutas negras como cereza negra y arándanos. En el final, notas de frutos secos y pasas.

BOCA: De cuerpo completo y suavemente elegante, con un sabor intenso y envolvente.