|  |  |
| --- | --- |
| **AMARONE**  **DELLA VALPOLICELLA**  *DENOMINAZIONE DI ORIGINE  CONTROLLATA E GARANTITA*  CLASSICO  **Zona di produzione**  Valpolicella classica, da vigneti delle colline di Fumane (Verona).  **Varietà delle uve**  Corvina e Corvinone (70%) Rondinella (25%),  Molinara (5%), con appassimento delle uve per un periodo di circa 3 mesi.  **Resa**  ogni 100 Kg. d’uva 40 litri di mosto fiore.  **Dati analitici**  Alcool 15% Vol.  Acidità totale 5-5,5 g/l.  Estratto secco netto 29-32 g/l.  **Vinificazione**  Pressatura soffice e diraspatura delle uve appassite; fermentazione lunga a temperatura stagionale.  **Maturazione**  ca. 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50 hl.  **Affinamento**  ca. 6 mesi in bottiglia.  **Descrizione organolettica**  Colore rosso rubino tendente al granato.  Profumo caratteristico, con note di frutta rossa matura e fichi secchi, leggermente balsamiche e speziate.  In bocca è delicato, equilibrato, con tannini morbidi, fresco, con una buona sapidità, fruttato e persistente.  **Servizio**  20°C in bicchiere ballon.  **Accostamenti**  Carni alla brace, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.  **Longevità**  Se ben conservato, evolve per lungo tempo (8-10 anni). | Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg  C:\Users\chiara\Desktop\Amarone.jpg |