



VENTURINI

VITIGNI:
Corvina 70%
Rondinella 20%
Corvinone 10%

CONTENUTO:
750ml - 1500ml
GRADAZIONE ALCOLICA:
16,5% vol.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E
CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:
Situati nella Valpolicella Classica,
zona collinare: Monte Masua.
Altimetria: media 250 m s.l.m.
Esposizione prevalente Sud-Ovest
Tipologia del terreno: molto leggero,
calcareo, ricco di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
E DENSITÀ DELL'IMPIANTO:
Pergola trentina, circa 3000 viti per ettaro.
Età media delle viti in produzione: 30 anni.
Carico di gemme per ceppo: 20.

RESA PER ETTARO ALLA RACCOLTA D'UVA:
60 quintali.

RESA PER ETTARO DI VINO:
24HL

EPOCA E CONDUZIONE
DELLA VENDEMMIA:
Seconda quindicina di settembre,
raccolta e cernita manuale.

TECNICA DI PRODUZIONE:
Si scelgono i grappoli più belli e più sani
e si ripongono in plateau in appositi locali,
la cui caratteristica essenziale è di
essere asciutti e ben aerati.
Ivi riposano fino al mese di febbraio,
perdendo circa il 45% del loro peso.

VINIFICAZIONE:
Fine Febbraio.
Pigiatura: tradizionale, con diraspatura.
Temperatura di fermentazione: tra i 10-20°.
Durata della macerazione: 45 giorni.
Rimontaggi giornalieri periodici.
Trasferimento in legno
immediatamente dopo la svinatura.
Maturazione in legno per 36 mesi
in botti di rovere e tonneaux.
Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Amarone
della Valpolicella
denominazione di origine controllata e garantita
classico
Campomasua



L'Amarone Campomasua nasce da una selezione di un vigneto particolarmente vocato, con un'esposizione e una giacitura del terreno ideali per renderlo uno dei vini più interessanti della nostra produzione. Viene prodotto solo in annate eccezionali; si ottiene da un'accurata e rigorosa selezione delle uve in campagna, da un periodo di 5 mesi di appassimento e da un affinamento di 3 anni in botte e 6 mesi in bottiglia. Sintesi di creatività e stile nel rispetto della tradizione. Vino dall'intrigante veste cromatica, al naso esprime profumi intensi ed eterei. Gusto di carismatica personalità, con tannini vellutati ed un lungo eco di avvolgenti morbidezze. Si abbina alla selvaggina, carne alla brace, ai brasati ed ai formaggi stagionati. È gradevole anche fuori pasto nei momenti di meditazione. Degustare alla temperatura di 18°C, in ampi calici, per ascoltarne la voce.