



VENTURINI

VITIGNI:
Corvina 70%
Rondinella 25%
Molinara 5%

CONTENUTO:
750ml

GRADAZIONE ALCOLICA:
16% 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: 20-25.

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

RESA PER ETTARO DI VINO:
14HL

EPOCA E CONDUZIONE
DELLA VENDEMMIA:
Ottobre,
raccolta e cernita manuale.

TECNICA DI PRODUZIONE:
Si scelgono i grappoli più belli e più sani
e si ripongono in plateau in appositi locali,
asciutti e ben aerati.
Ivi riposano fino al mese di gennaio,
perdendo circa il 40% del loro peso.

VINIFICAZIONE:
Gennaio.
Pigiatura: tradizionale, con diraspatura.
Temperatura di fermentazione: tra i 15-20°.
Durata della macerazione: 45 giorni.
Rimontaggi giornalieri periodici.
Trasferimento in legno
immediatamente dopo la svinatura.
Affinamento in botti di rovere
di slavonia per 5 anni.
Affinamento in bottiglia per 1 anno.

**RISERVA
2005**
**AMARONE
DELLA
VALPOLICELLA**
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

Della Riserva 2005 Amarone della
Valpolicella D.O.C. Classico Venturini
sono state generate 1.400 bottiglie
da 750 ml.

Le uve di questo vino oltre ad aver
subito una rigorosa cernita durante
la raccolta vengono ulteriormente
selezionate in fruttaiolo al momento
della pigiatura scegliendone
i grappoli migliori.

RISERVA 10 ANNI
PRODOTTO SOLO IN ANNATE ECCELLENTI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso, tendente
al granato con il trascorrere degli anni.

PROFUMO: profumi intensi di frutta
rossa e ciliegia, spiccano sensazioni di
note speziate e balsamiche.

SAPORE: robusto, caldo e vellutato con
retrogusto gradevolmente amaro.

ABBINAMENTO: Carni alla brace,
grandi arrostiti, selvaggina, formaggi
stagionati. Vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C
(si consiglia di stappare la
bottiglia almeno due ore prima ed
eventualmente decantarlo in caraffa).

