



VENTURINI

Amarone
della Valpolicella
denominazione di origine controllata e garantita
classico



VITIGNI:
Corvina 70%
Rondinella 25%
Molinara 5%

CONTENUTO:
750ml - 1500ml
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:
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 gennaio,
perdendo circa il 40% del loro peso.

VINIFICAZIONE:
Gennaio.
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 24 mesi
in botti di rovere e tonneaux.
Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Vino rosso di grande importanza,
corposo, intenso ed elegante.
È secco, generoso, con profumo etereo
ed equilibrato, sapore robusto,
caldo e vellutato con retrogusto
gradevolmente amaro. L'Amarone è un
vino da grandi arrosti e da selvaggina.
Altri ottimi compagni sono i formaggi
stagionati. La dicitura "Amarone"
risale al secolo decimo ottavo
quando si dovette identificare
un vino prodotto da uve passite,
come il Recioto, ma con specificità
organolettiche del tutto differenti.
Va servito alla temperatura di
18°C e si consiglia di stappare la
bottiglia almeno due ore prima ed
eventualmente decantarlo in caraffa.