

Amarone della Valpolicella Santambrogio Classico DOCG



Vino di grande prestigio prodotto con i migliori grappoli del vigneto SANTAMBROGIO nel cuore della Valpolicella.

Dopo appassimento e vinificazione è lungamente invecchiato prima in botte grande poi in barrique nelle cantine sotterranee.

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, altri vitigni autoctoni o raccomandati a completare.

IL VIGNETO: *collocazione geografica e caratteristiche*

Tutti i vigneti sono situati nella zona classica della Valpolicella, parte nord-ovest della provincia di Verona. L'età media è di 20 anni e raggiunge i 35 anni in alcune Corvine. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Pergoletta veronese semplice con 3.500 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

La raccolta, che avviene ad inizio ottobre dopo leggera surmaturazione, è manuale ed è effettuata raccogliendo i grappoli migliori per il successivo appassimento.

LA VINIFICAZIONE

Dopo un accurato appassimento, nei primi giorni di febbraio le uve vengono diraspate e pigiate in maniera soffice; il mosto e le vinacce fermentano per lungo tempo. Successivamente, dopo alcuni travasi, il vino viene trasferito prima in apposite grandi botti di rovere per circa due anni poi l'invecchiamento prosegue per altri 12 mesi in nuove barrique di rovere francese. Infine, segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.

AMARONE&CUCINA

Dagli inebrianti profumi di ciliegie sotto spirito e liquirizia è il re della selvaggina cotta in intingoli, inoltre, per il suo carattere robusto e caldo sposa alla perfezione anche i formaggi stravecchi e/o piccanti.

LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	15,00
Zuccheri residui	7 grammi/litro
Acidità totale	5,65
Estratto netto	32,40
N. bottiglie prodotte	5.000