



# MADINELLI

VITICOLTORI DAL 1958

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata

**VITIGNI:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Ancellotta  
e altre varietà come da disciplinare.

**PROVENIENZA** Vigneti selezionati situati tra il comune di Marano e di Negrar ad un'altitudine di 400-500 m s. l. m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola veronese.

**TIPOLOGIA DI TERRENO:** calcareo, argilloso

**VINIFICAZIONE** La vendemmia inizia tra la fine di Settembre e i primi di Ottobre in piccoli plateau di legno con selezione manuale delle uve. Appassimento fino a Gennaio in fruttai per 120 giorni a cui segue pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23° C. Macerazione lenta per 30 giorni, dei quali 12 a freddo. Malolattica svolta. Maturazione dapprima in acciaio e poi in legno (grande botte e tonneaux) per un totale di 36-48 mesi. Affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi.



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dall colore rosso rubino intenso, denso e compatto, quasi impenetrabile, rivela un profumo deciso, complesso quasi etereo, con una stuzzicante nota di ciliegia sotto spirito, aromi di frutta secca e una delicata sfumatura speziata. I tannini dolci, conferiscono una vellutata morbidezza che ne esalta la corposità. Avvolgente e pieno, risulta essere armonico ed equilibrato in tutte le sue componenti.

**ABBINAMENTI** Ottimo per la meditazione, è altresì perfetto per esaltare brasati, selvaggina, carne alla griglia e formaggi stagionati.

**DATI:** GRADO ALCOLICO 16% vol - **FORMATO** 0,75 L

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE - CONTIENT SULFITES  
BOTTIGLIA GL 71 VETRO - CAPSULA C/ALU 90 ALLUMINIO - TAPPO FOR 51 SUGHERO:  
RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

**MADINELLI SOCIETÀ AGRICOLA**  
Via Novaia 3 - Marano di Valpolicella - 37020 VR - Italia  
[www.madinellivini.it](http://www.madinellivini.it) - [aziendamadinelli@gmail.com](mailto:aziendamadinelli@gmail.com)

*Nel cuore della Valpolicella Classica*