



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 plateaux di legno con selezione manuale delle uve. Appassimento fino a Gennaio in fruttai per circa 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 tonneau) per un periodo di almeno 36 mesi. Affinamento minimo in bottiglia di 2-3 mesi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi porpora e violacei.

Le note fruttate, di amarena e confettura di frutti di bosco, rivela poi aromi di tostatura e cacao.

Piacevolmente rotondo e tannico è caratterizzato da una giusta mineralità e acidità, esaltati dal retrogusto fruttato e di piante officinali.

ABBINAMENTI Ottimo da meditazione, si abbin a a stufati e brasati, selvaggina e primi piatti ricchi e succulenti, ma anche a formaggi stagionati.

DATI: GRADO ALCOLICO 15,5-16% 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 SOCIETA' AGRICOLA

Via Novaia 3 - Marano di Valpolicella - 37020 VR - Italia

www.madinellivini.it - aziendamadinelli@gmail.com

Nel cuore della Valpolicella Classica