

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 plateax di legno con selezione manuale delle uve. Appassimento fino a Gennaio in fruttaio 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 12 mesi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dall colore rosso purpureo intenso con lievi note granate, denso e compatto, quasi impenetrabile, pur conservando una discreta trasparenza, rivela un profumo deciso, complesso quasi etereo, con una stuzzicante nota di mora e marasca sotto spirito, aromi di frutta seccafiori secchi e una delicata sfumatura speziata e talcata. Note di cioccolato si intrecciano ccon punte di liquirizia e pepe rosa. I tannini dolci, conferisco una vellutata morbidezza che ne esalta la corposità. Avvolgente e pieno, risulta essere armonico ed equilibrato in tutte le sue componenti. Il retro gusto amarognolo, da mandorla amara è perfettamente integrato alle note di piante officinali.

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 SOCIETA' AGRICOLA

Via Novaia 3 - Marano di Valpolicella - 37020 VR - Italia www.madinellivini.it - aziendamadinelli@gmail.com

Kel cuore della Valpolicella Classica