

*Corte
Vittorio*

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



TIPOLOGIA

Rosso Fermo.

ASPETTO AGRONOMICICO

Uve: Corvina, Rondinella e Croatina.

Zona di coltivazione: Colline sopra Valgatara. Zona di produzione del Valpolicella Classico.

Tipologia del terreno: I terreni presentano un caratteristico medio impasto argilloso-calcareo, esposizione a Est-Ovest.

Sistema di allevamento: Guyot.

Altitudine: da 200 a 350 m s.l.m.

Tipo di coltivazione: Biologico certificato.

Vendemmia: verso la metà di settembre si esegue la raccolta in cassetta selezionando i grappoli e ponendoli nella cassetta pronti per l'appassimento.

Appassimento: naturale o forzato all'occorrenza, in base all'umidità relativa registrata all'esterno.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: avviene in vinificatori verticali di acciaio con temperatura controllata, la macerazione varia tra i 15 e 20 giorni, con follature quotidiane fino alla svinatura e pressatura delle vinacce.

Affinamento: maturazione in Tonneau da 5 hl e botti da 2,25 hl per un tempo di circa 30 mesi.

Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: rosso rubino intenso;

Bouquet: forte e potente con netti sentori fruttati di ciliegia matura e aroma di cioccolato fondente.

Gusto: corposo, morbido e ben bilanciato da un tannino vellutato, lungo retrogusto fruttato.

Gastronomia: si sposa con piatti saporiti come selvaggina e carne alla brace, formaggi di lunga stagionatura, ideale per momenti conviviali;

Conservazione: mantiene le sue caratteristiche per circa 8-15 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18°) e poco luminosi non soggetti a grossi sbalzi termici.

Temperatura di servizio: 18° - 20°

Gradazione: 15,5 % vol.

Residuo Zuccherino: 6 gr./lt.

Acidità Tot.: 5,8 gr./lt.