

SALVATERRA

AMARONE CLASSICO D.O.C.G.



Denominazione: Amarone della Valpolicella Classico DOCC

Uvaggio: 60% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Oseleta

TERRITORIO:

Collocazione geografica: Valpolicella Classica
Sistema di allevamento: guyot e pergola

VINIFICAZIONE:

Vendemmia: seconda metà settembre
Vinificazione: appassimento naturale in cassetta per 3/4 mesi, fermentazione a temperatura controllata per 30 giorni ca.

INVECCHIAMENTO:

12 mesi in barrique, 36 in botte grande

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 16 %Vol

Zucchero residuo: 4,75 gr/lit

Acidità totale: 5,80 gr/lit

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore rosso rubino intenso, l'Amarone Classico è un vino che comunica eleganza e profondità nella degustazione.

Al palato si dimostra potente e vellutato e nello stesso tempo ancora fresco, con le tipiche note di liquerizia, ribes e frutti di bosco che ben si fondono con la complessità del vino.



SALVATERRA

Forgiamo Passione.