

# SALVATERRA

## AMARONE CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

**Denominazione:** Amarone della Valpolicella  
Classico DOCG

**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, 72 in botte grande

### DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 16,5 %Vol  
Zucchero residuo: 5,60 gr/lit  
Acidità totale: 5,80 gr/lit

### NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore rosso granato intenso, strutturato  
con note balsamiche, è un vino che comunica  
eleganza e complessità.

Al palato è intenso e di ottima freschezza. Un  
vino che lascia spazio alla curiosità di esplorare  
tutte le sue dolci caratteristiche che  
emergono man mano nel calice.



SALVATERRA

Forgiamo Passione.