

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

DENOMINAZIONE:

Amarone della Valpolicella DOCG

VITIGNI:

60% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella

IL TERRITORIO:

Collocazione geografica: Valpolicella.

Sistema di allevamento: guyot e pergola.

VINIFICAZIONE:

Vendemmia: secondi metà di Settembre.

Appassimento: naturale in cassetta per 3/4 mesi.

Vinificazione: pigiatura soffice dell'uva diraspata, fermentazione a temperatura controllata per circa 30 giorni.

INVECCHIAMENTO:

24 mesi in botte grande.

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 15%Vol

Zucchero residuo: 9 gr/lit

Estratto secco: 40 gr/lit

Acidità totale: 5,45 gr/lit

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore rosso granato intenso e profondo, strutturato ma con note fresche, è un vino con personalità che riesce a comunicare anche eleganza e profondità nella degustazione.

Al palato è ricco e profondo, elegante e potente nello stesso tempo ancora fresco ma già molto armonico, con le tipiche note di ribes e frutta di bosco che ben si fondono con la complessità del vino.



CASA GIONA
— VERONA —

