Vitigni - *Vineyards*
"Mandolari", "Tondin", "Bosco",
"La Costa"

Terza decade di settembre
Last ten days of September

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA

DOCG - CLASSICO



VINIFICAZIONE: dopo un periodo di surmaturazione naturale in fruttaio che varia dai 90 ai 110 giorni, la pigiatura avviene in botti troncoconiche di rovere da 50 hl. La fermentazione (dove il mosto è per 30-40 giorni a contatto con le bucce) avviene senza l'aggiunta di lieviti grazie all'integrità delle uve.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino carico tendente al granato; profumi molto puliti di frutta a bacche, marmellata e ciliegie sotto spirito; regala sapori di vaniglia, spezie, liquirizia e mandorle amare.

ABBINAMENTI: si sposa magnificamente con piatti robusti come selvaggina o arrosti, formaggi molto stagionati, ma è anche un ottimo vino da meditazione

VINIFICATION: *after a period of natural appassimento in the airing room - which varies from 90 to 110 days - pressing takes place in 50 hl truncated cone-shaped oak barrels. Fermentation (where the must stays in contact with the skins for 30-40 days) takes place without the addition of yeasts thanks to pristine grapes.*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: *Deep ruby red with a tendency towards garnet, a crisp bouquet of berries, jam and cherry liqueur; on the palate the wine yields flavours of vanilla, spice, liquorice and bitter almonds.*

PAIRINGS: *it pairs beautifully with flavoursome dishes such as game or roasts, mature cheeses. This wine is also excellent for contemplative sipping.*

WEINBEREITUNG: *Nach einer natürlichen Trocknung von 90-110 Tagen im Trockenraum erfolgt die Pressung in kegelstumpfförmigen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 50 Hektolitern. Die Gärung (bei der der Most 30-40 Tage mit den Schalen in Berührung bleibt) erfolgt dank der Unversehrtheit der Trauben ohne Zugabe von Hefe.*

SENSORIK: *intensives Rubinrot, ins Granatrote tendierend; sehr reine Aromen von Beerenfrüchten, Konfitüre und in Alkohol eingelegten Kirschen; im Geschmack Noten von Vanille, Gewürzen, Lakritze und Bittermandel.*

SPEISENEMPFEHLUNG: *passt gut zu kräftigen Gerichten wie Wild oder Braten und sehr reifen Käsesorten. Hervorragend auch als Meditationswein.*

16% VOL 18-20°C	Stappare 3 ore prima *3 hours before serving*	0,375 L - 0,75 L 1,5 L - 3 L - 5 L
60% Corvina 25% Corvinone 15% Rondinella	16-18 mesi *16-18 months*	10 mesi *10 months* / 6 mesi *6 months*