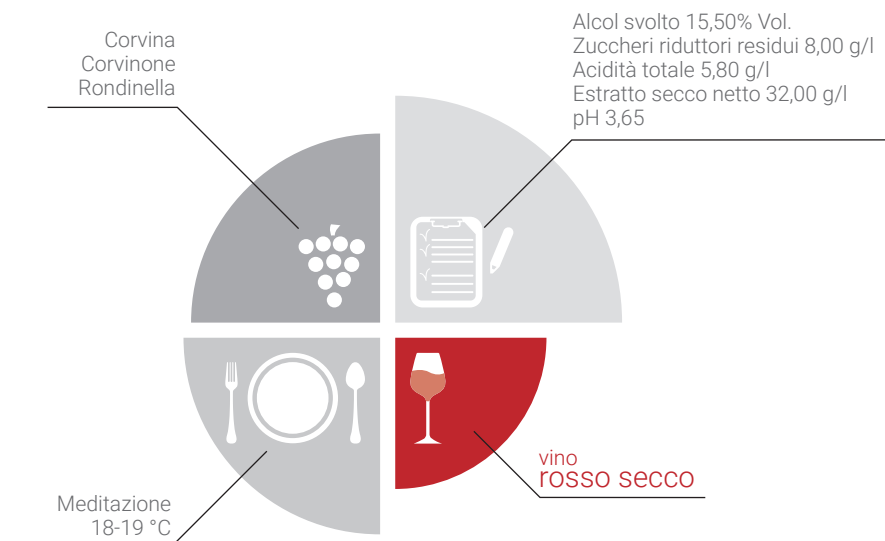


AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



*Ottenuto da uve Corvina, Corvinone e Rondinella
coltivate in Valpolicella
e con il tradizionale metodo dell'appassimento in fruttai.*

VIGNETO

Situato in Valpolicella.

Altimetria: 150-450 metri s.l.m.

Terreno: varia composizione.

Inerbimento del vigneto.

Sistema di allevamento: pergoleta
doppia.

Età delle viti in produzione: 20-25 anni.

Carico di gemme per ceppo: 18-24.

Densità di impianto: 3300-3500 viti/ha.

Resa per ettaro: 44 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: tra la seconda decade di
Settembre e la prima decade di Ottobre
con selezione esclusivamente manuale.
Appassimento in fruttai per 120 giorni.

Pigiatura con diraspatura delle uve.

Fermentazione alla temperatura da 12
a 23 °C. Macerazione lenta per 30 giorni
(dei quali 12 a freddo). Follature manuali
con la frequenza di 3 al giorno.

Fermentazione malolattica completa.

Affinamento in legno poi in bottiglia.

Stabilizzazione: naturale.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso granato denso e compatto.

Profumo: grande intensità e persistenza,
con profumi eterei, fruttati di amarene
sotto spirito e prugna secca, floreali fiori
secchi e tutta una gamma olfattiva
di spezie dolci.

Sapore: struttura e decisa morbidezza,
contrappunto di una vellutata tannicità.



VIVALDI