

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



Ottenuto da uve Corvina, Corvinone e Rondinella coltivate nella Valpolicella Classica e con il tradizionale metodo dell'appassimento in fruttaio.

VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, su terrazzamenti a secco.

Altimetria: 150-450 metri s.l.m.
Esposizione: sud-est e sud-ovest.

Terreno: limo-argilloso, a tratti calcareo e posto su marne eoceniche.

Inerbimento del vigneto.
Sistema di allevamento: pergoletta veronese e filare.

Età delle viti: 15-25 anni.
Carico di gemme per ceppo: 8-18.
Densità di impianto: 3.300-4.000 viti/ha.
Resa per ettaro: 24 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: tra Settembre e Ottobre con selezione esclusivamente manuale.

Appassimento fino a Dicembre/Gennaio in fruttaio. Pigiatura all'inizio di Febbraio con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione 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 di fiori secchi, speziato.

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



VIVALDI