

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Mario



FORMATO

750 ml

VITIGNI

Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%.

ZONA DI PRODUZIONE

località Marega, nella Valpolicella Classica. Sono i vigneti più storici della nostra azienda.

VENDEMMIA

Settembre - Ottobre.

Uva particolarmente scelta in collina, raccolta accuratamente a mano e deposta in cassette dove riposa fino a gennaio in un locale con temperatura e umidità controllata.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice e diraspatura delle uve; fermentazione a temperatura controllata per circa 40 giorni a contatto con le bucce con rimontaggi e lavorazione al cappello di vinaccia giornalmente. Dopo un periodo di decantazione affina per 24 mesi in tonneau francese, poi in vasca di cemento ed infine 2 anni in bottiglia.

COLORE

Rosso rubino carico con leggeri riflessi granati.

PROFUMO

Intenso e complesso.

Frutti rossi maturi, fichi secchi e uva appassita si miscelano con aromi tostati quali caffè e cacao.

SAPORE

Vino rosso di grande struttura.

Al palato frutti rossi sotto spirito e ciliegia matura si fondono con pepe e vaniglia con un intenso finale di cioccolato fondente a dare grande eleganza. I tannini nobili dell'uva conferiscono setosità e lunghezza al vino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina benissimo con carni rosse, selvaggina, arrostiti, formaggi stagionati. Ottimo vino anche da meditazione in abbinamento a cioccolato fondente. Servire a 18-20°C aprendo la bottiglia almeno 60 minuti prima.

GRADAZIONE ALCOLICA

17% vol

Azienda Agricola

Flatio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029

S. Pietro in Cariano, Verona

Tel 045 7702230 Sito web: flatiowine.it