



AMARONE

DELLA VALPOLICELLA DOCG

UVE

50% Corvina veronese
30% Corvinone
15% Rondinella
5% Oseleta

PROVENIENZA

Vigneto situato nella zona delle colline a nord di Verona

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano e attentamente selezionate in vigneto, sono poste in piccole cassette e riposano per circa 3 mesi in locali asciutti e ben aerati. Al raggiungimento dell'ideale grado di appassimento sono pigiate e poste a fermentare in serbatoi d'acciaio. La fermentazione dura circa 30 giorni. Dopo una prima evoluzione in cemento per alcuni mesi ha inizio l'affinamento in botti di rovere di medie e grandi dimensioni per circa 3 anni. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per almeno 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Vino di colore granato pieno, impenetrabile e lucente; al naso si hanno sensazioni immediate di spezie dolci, cannella, pepe bianco e cardamomo. Continuando si distinguono prugne in confettura e ciliegia sotto spirito. Deciso il sorso, potente, di gradevole beva e notevole persistenza.

ABBINAMENTI

L'Amarone trova l'abbinamento ideale con le carni rosse, lo stracotto di asino, selvaggina da piuma come il fagiano e formaggi lungamente stagionati. È anche considerato un grande rosso da meditazione.

GRADO ALCOLICO

15,5% vol



SARTORI
DI VERONA