











VANTOROSSO

Amarone della Valpolicella Classico DOCG Classico 2015

-  **Denominazione:** Amarone della Valpolicella Classico DOCG
-  **Vitigni:** Corvina Veronese 50%, Corvinone 45% Rondinella 5%
-  **Collocazione geografica:** Fumane di Valpolicella, comune della Valpolicella classica, zona collinare storica
-  **Altitudine:** 350-400 m s.l.m.
-  **Esposizione:** Sud-Est
-  **Tipologia di terreno:** molto vario, per lo più argilloso, calcareo e ricco di scheletro (sassi e rocce)
-  **Sistema di allevamento:** guyot semplice
-  **Densità di impianto:** circa 5.000 viti/ha

Vendemmia: La vendemmia inizia l'ultima decade di settembre ed è manuale.

Appassimento: naturale in fruttaio

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura delle uve effettuata durante la prima quindicina di gennaio

Fermentazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 25 giorni

Affinamento: in barriques nuove per circa 18 mesi e affinamento in bottiglia per circa 14 mesi

Grado alcol: 16%

Acidità Totale: 5.25 g/l

Zuccheri residui: 2.7 g/l

PH: 3.52



Bottiglie da 750 ML e da 1500 ML



Profilo organolettico: Il vino si presenta di un rosso rubino intenso e vivido, con qualche accenno granato. All'olfatto è inizialmente austero, ma poi libera a poco a poco dal calice profumi dolci e suadenti di confettura di ciliegia e di fiori rossi e viola appena appassiti, a cui fanno seguito note speziate di tabacco scuro e pepe nero ed un accenno balsamico di resina. Al palato si esprime in una piacevole alternanza tra l'avvolgente calore dell'alcol, la fresca succosità della frutta e l'astringenza del tannino che guida il sorso in un finale pulito e lievemente amaricante.



Amarone ha un corpo importante ed una forte personalità che non teme il sapore deciso della selvaggina, e sa tenere testa a piatti succulenti e molto elaborati come uno stracotto, un brasato o perfino una coda alla vaccinara. Per regalarvi una coccola gustatelo a fine pasto con un pezzetto di cioccolato fondente.

