



VANTOROSSO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2015



NOME: 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.

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 D'IMPIANTO: 5.000 ceppi/ha.

VENDEMMIA: La vendemmia inizia l'ultima decade di Settembre ed è effettuata manualmente.

APPASSIMENTO: Naturale in fruttai.

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 con rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO: In barriques nuove per circa 18 mesi ed affinamento in bottiglia per circa 14 mesi.

GRADO ALCOLICO: 16,0% - **ACIDITÀ TOTALE:** 5.25 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 2.7 g/l - **PH:** 3.52



BOTTIGLIE: 750 ml e 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.



ABBINAMENTI: 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.

