

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA



AMARONE della VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO

Classificazione: Amarone della Valpolicella d.o.c.g. Classico

Tipo di vino: rosso secco

Prima annata di produzione: 1998

Zona di produzione: i vigneti sono situati nei cinque comuni storici della Valpolicella Classica: Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano, Marano, Fumane e Negrar, sulle colline a nord-ovest di Verona

Tipo di terreno: calcareo-argilloso con presenza sassosa

Uve principali: Corvina. Rondinella, Corvinone

Sistema di allevamento: pergola veronese tradizionale

Resa per ettaro: 100 q ca.

Epoca di vendemmia: fine settembre

Vinificazione: l'uva viene pigiata, con rese bassissime in vino, dopo 80/100 giorni di appassimento tradizionale in appositi locali (fruttai), favorendo la concentrazione degli zuccheri. Il mosto viene fatto fermentare lentamente per 18-20 giorni a contatto con le bucce a temperatura controllata di 22-28 gradi

Affinamento: in tradizionali botti di rovere di Slavonia di grande dimensione, prima dell'ulteriore affinamento in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso granato intenso

Profumi: l'Amarone esprime tipici profumi fruttati di ciliegia, amarena, confettura di piccoli frutti di bosco, cui si aggiungono eleganti memorie di spezie dolci e di cioccolato fondente

Gusto: vino di grande struttura, caldo, morbido e vellutato, mette in luce una avvincente pienezza fruttata, attraversata da eleganti sensazioni speziate

Abbinamenti: ideale con arrostiti, caccagione, brasati e formaggi stagionati. Nella zona d'origine accompagna i tradizionali carrelli veronesi di bolliti misti. Perfetto per la realizzazione del tipico risotto all'Amarone. Può essere abbinato, in un accostamento trasgressivo, anche a un trancio di tonno rosso crudo o leggermente scottato

Note: un grande vino di Verona, che può essere stappato subito, oppure fatto invecchiare per vari anni

Alcol: 15%

Temperatura di servizio: 20°C

Cristoforetti  *Delibosi*

FAMIGLIE, VIGNE E OSPITALITA' IN TERRA VENETA

Località Canova, 2 - 37011 Calmasino - Verona - Italia - Tel. 045 7236448 - Fax 045 7236704
info@vignetivillabella.com • www.vignetivillabella.com