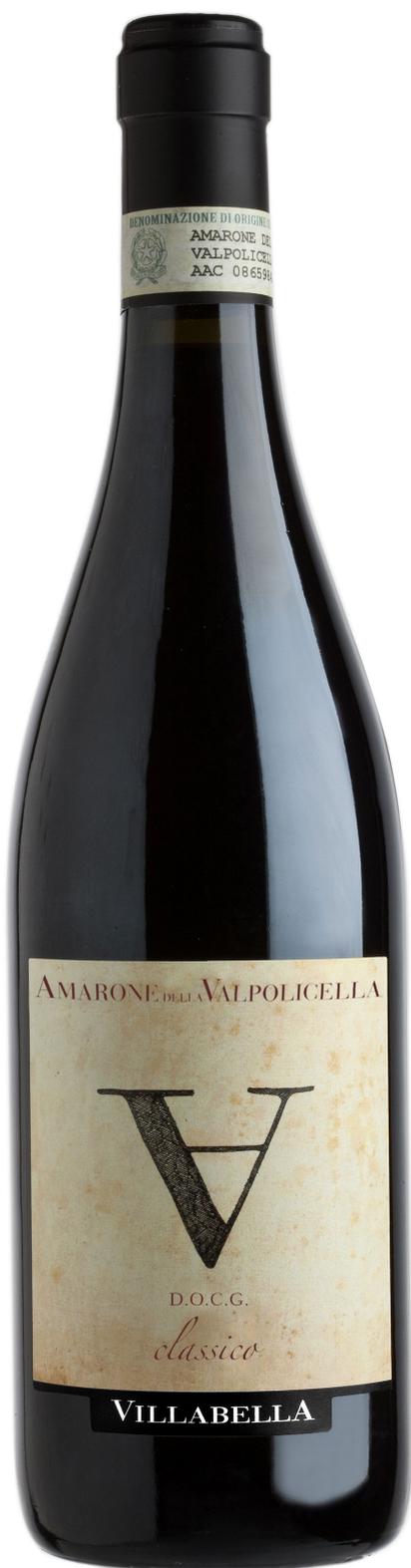


# VILLABELLA

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