VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

FRACASTORO
AMARONE della VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO RISERVA

Classificazione: Amarone della Valpolicella d.o.c.g. Classico Riserva
Tipo di vino: rosso secco
Prima annata di produzione: 1998
Zona di produzione: i vigneti sono situati nei comuni di Fumane, Negrar e Marano, tre dei cinque comuni storici della Valpolicella Classica, nel cuore della zona di produzione dell'Amarone
Tipo di terreno: calcareo-argilloso con presenza sassosa
Uve principali: Corvina, Rondinella, Corvinone
Sistema di allevamento: pergola veronese tradizionale
Resa per ettaro: 90 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: una parte in tradizionali botti di rovere di Slavonia ed una parte in tonneaux

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: colore rosso tendente al granato, intenso e brillante
Profumi: fruttato intenso di ciliegia, amarena, ciliegia sotto spirito, confettura di prugna, cui si aggiungono nitidi ricordi speziati di cannella, chiodo di garofano, tabacco da pipa, cacao
Gusto: asciutto, morbido, caldo e vellutato, ha grande struttura e avvolgenza, elegantemente fruttato e speziato, con una lunga persistenza al palato
Abbinamenti: ideale con carni rosse, selvaggina, formaggi invecchiati a pasta dura. È splendido bevuto anche semplicemente da solo, a fine pasto, come vino che accompagna la conversazione con gli amici. Dopo alcuni anni di invecchiamento, può essere proposto anche in un curioso accostamento con il cioccolato artigianale
Note: vino maestoso, di grande struttura ed estremamente longevo, viene prodotto solo nelle annate migliori. È dedicato a Girolamo Fracastoro (1478-1553), medico, filosofo e poeta, autore di testi letterari sul vino, vissuto ad Incaffi, nell'entroterra del lago di Garda
Alcol: 15%
Temperatura di servizio: 20°C

Cristoforetti Delibori

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

REV. gen. /2020