



Amarone

della Valpolicella DOCG

Zona di produzione Mezzane, Tregnago

Età del vigneto impianto del 2001

Esposizione sud est

Altitudine 450 metri

Tipologia del terreno Calcareo

Vitigni Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Sistema di allevamento Guyot

Resa per ettaro 30 hl/ettaro

Epoca di vendemmia inizio ottobre

Tecniche di vinificazione selezione delle migliori uve, appassimento in cassetta per due mesi, pigiadiraspatura, vinificazione con metodo délestage e fermentazione alcolica seguita da malolattica per 15 giorni in tini verticali di acciaio. Il vino viene lasciato quindi riposare 2 anni in tonneaux e barriques di Allier e poi assemblato per l'ultimo anno in botti di rovere di Allier da 20 ettolitri. Segue un anno di affinamento in bottiglia.

AMARONE SECONDO GRAZIANO

“La mia sfida personale è quella di riportare l'Amarone a tavola. Un vino gastronomico che concilia potenza e complessità al sorso nitido e scorrevole.”

DESCRIZIONE

Di colore rosso rubino. I profumi sono intensi e complessi. Al palato ciliegia e prugna oltre che una bella componente di cacao amaro e liquirizia. Ampio, avvolgente con un tannino netto a equilibrare la sapidità e la freschezza dettata dall'altitudine e dalla componente calcarea del terreno. Potenza bilanciata da eleganza, come comunica il cavallo di razza T.P.R. in etichetta.

Ideale con carni importanti con una particolare presenza di spezie ed erbe aromatiche, ma anche selvaggina da pelo a da piuma e formaggi molto stagionati e di latte vaccino in modo particolare.

