



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG BIOLOGICO

Zona di produzione: comune di Mezzane località Marcellise

Tipologia di terreno: limoso-sabbioso con scheletro calcareo bianco

Altezza vigneti: 300m s.l.m.

Uve: Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10%

Età delle viti: 20 - 25 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 90 q.li ha

Vendemmia: fine settembre, prima decade ottobre uve raccolte e selezionate a mano in cassette da 5 kg

Appassimento: in fruttai tradizionali a ventilazione naturale per circa 90 - 100 gg con perdita del peso di circa 40 %

Vinificazione: lenta a temperatura controllata in acciaio per 30 gg circa con lavorazione giornaliera del cappello di vinaccia

Affinamento: in barrique nuove per 36 mesi, in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione

Bottiglie prodotte: 800 annue

DEGUSTAZIONE

colore: rosso rubino con riflessi granata

profumo: frutta rossa matura, prugna, ciliegia con note di vaniglia e cioccolato

Sapore: caldo, pieno, vigoroso e persistente

Abbinamenti: Selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati, meraviglioso vino da meditazione

Temperatura di servizio 18 - 20° C

Potenziale di Invecchiamento 15 - 20 anni

Grado alcolico medio: 16° C



CASAZEN
NaturalMente Accogliente