

## Amarone della Valpolicella

### D.O.C.G. Classico



The history of this wine dates back to antiquity, and therefore this truly rich and intense red deserves considerable respect. The secret of Amarone lies in its power, tamed by balance. Amarone results from an alchemy of environment and know-how, and from the respect of this wine's need of time.

**Production area:** On the high hills of Marano di Valpolicella between 300 and 500 m. a.s.l.

**Grape varieties:** Corvina, Corvinone, Rondinella.

**Soil composition:** calcareous deposits on volcanic rocks.

**Growing system:** Pergola veronese on traditional walled stone terraces, called "marogne" in local dialect.

**Harvest:** Manual from mid September.

**Vinification:** After a careful selection in the vineyard, the grapes are put in trays and left to dry in well aired rooms called fruttai, in order to support the concentration of sugar, structure and aromas. In the first months of the year, grapes are gently pressed and a long and slow fermentation in contact with the skins takes place. After this, the wine is aged in big barrels before bottling.

**Sensory profile:** Intense ruby red color. On the nose it is complex, with scents of mature red fruit and spices. On the palate it is round, with a good structure, still rich in acidity and with sweet tannins, making the wine extremely pleasant.

**Food pairings:** It is perfect with autumn and winter dishes, like braised, stewed and roast meats. It also goes well with cold cuts, seasoned cheeses and local dishes like pasta with beans or risotto all'Amarone.

**Service temperature:** 18 - 20 °C.

## Amarone della Valpolicella

### D.O.C.G. Classico



Quella dell'Amarone è una storia antica a cui accostarsi con rispetto. Il segreto è la potenza dominata dall'equilibrio: un'alchimia di ambiente e "saper fare" che esclude ogni forzatura.

**Zona di produzione:** Alta collina della valle di Marano di Valpolicella, fra 300 e 500 m. s.l.m.

**Vitigno:** Corvina, Corvinone e Rondinella.

**Composizione del suolo:** depositi calcarei su rocce di origine vulcanica.

**Sistema di allevamento:** Pergola veronese su ripidi terrazzamenti realizzati con tradizionali muri a secco, le *marogne*.

**Vendemmia:** Manuale da metà settembre.

**Vinificazione:** Dopo un'accurata selezione in vigna, le uve vengono poste in plateaux e messe a riposo nel nostro fruttai situato in alta collina, dove i grappoli appassiscono lentamente, arieggiati e asciutti, così da favorire la concentrazione di zuccheri, struttura e aromi. Nei primi mesi dell'anno, le uve vengono pigiate in pressa soffice. Segue poi una lunga e lenta fermentazione a contatto con le bucce della durata di circa un mese. In seguito il vino matura in botti grandi fino al momento dell'imbottigliamento.

**Profilo sensoriale:** Rosso rubino intenso. Al naso grande complessità, con ampio spettro di profumi dalla frutta rossa matura alle spezie. Al palato avvolgente, di buona struttura, ancora ricco di acidità e tannino capaci di donare al vino un'eccellente piacevolezza di beva.

**Abbinamenti consigliati:** Perfetto coi cibi autunnali e invernali come brasati, stracotti, spezzatini, arrostiti. Si accompagna bene anche a salumi, formaggi stagionati e ai piatti tipici della tradizione quali pasta e fagioli e lo stesso risotto all'Amarone.

**Temperatura di servizio:** 18 - 20 °C.