



GIUSTI WINE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Da vigne di oltre 70 anni, raccogliamo le classiche uve Corvina, Corvinone e Rondinella che appassiamo secondo la tradizione, ottenendo così un vino che ricorda la storia di una delle regioni vitivinicole italiane più rinomate al mondo.

Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella

Zona: Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica ad un altitudine di 200 metri s.l.m.

Terreno: Terreno calcareo ricco di scheletro e ben drenato.

Allevamento: Pergola veronese

Densità: circa 4.000 piante per ettaro

Vinificazione: raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli (inizio Ottobre) che vengono posti ad appassire in piccole casse (4-5 Kg) per un periodo di 3-4 mesi nei nostri fruttai. In questi 3-4 mesi vi è un calo ponderale dell'uva pari a 40-45% del peso. Segue poi a Gennaio vinificazione in rosso. Durata della fermentazione-macerazione circa 30-40 giorni in tank di acciaio inox.

Invecchiamento: in botti di rovere da 4000 lt e 500 lt (tonneaux) per un periodo di 24-28 mesi ed un affinamento in bottiglia di circa 12 mesi prima dell'immissione in commercio.

Alcool effettivo: % vol. 16,50 ± 0,50

Zuccheri: g/l 12,00 ± 1,0

Acidità totale: g/l 5,80 ± 0,50

Profilo sensoriale

Il colore è rosso rubino intenso tendente al granato.

Il profumo è intenso con note di frutta appassita e di prugna, marasca e ciliegia. Evidenti note di liquirizia e pepe.

In bocca è molto corposo, rotondo, caldo con tannini morbidi ed eleganti.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con selvaggina, cacciagione, brasati, formaggi molto stagionati e piatti in agrodolce. Ottimo anche a fine pasto di fronte ad un caminetto. Si consiglia di stappare almeno un'ora prima del servizio.

Temperatura di servizio: 17 - 19 °C

