



GIUSTI WINE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Dalla zona della Valpolicella, vengono raccolte le 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: Collinare della Valpolicella 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 500 lt per un periodo di 24 mesi ed un affinamento in bottiglia di circa 6 mesi prima dell'immissione in commercio.

Alcool effettivo: % vol. 15,00 ± 0,50

Zuccheri: g/l 8,00 ± 1,0

Acidità totale: g/l 5,80 ± 0,50

Profilo sensoriale

Il colore è rosso granato trasparente, ben compatto e consistente.

Il profumo è intenso con note di more e prugne sotto spirito, viola e rosa appassite, in progressione poi note balsamiche di nocino e liquore di liquirizia. Ci sono infine percezioni tostate di vaniglia, cannella, cacao mentolato e pepe. In bocca è morbido ed equilibrato, il tannino presente ma levigato.

Abbinamenti: Vino da accompagnare a filetto di cervo in riduzione con composta di mirtili, lepre in salmi e formaggio Monte Veronese

Temperatura di servizio: 17 - 19 ° C



Soc. Ag. Giusti Dal Col srl Via Arditi 14/A - 31040 Nervesa della Battaglia (TV) - Italia

Tel. +39.0422.720198 - E-mail: welcome@giustiwine.com | giustiwine.com

IG @giusti_wine | FB @giustiwine