

**CLASSICO - D.O.C.G.**

**Classificazione:**

*Amarone della Valpolicella Classico - DOCG*

**Descrizione:**

Pieno / corposo con sentori al naso ed in bocca di frutta matura, amarena e ciliegio, cioccolato amaro nel finale

**Caratteristiche:**

Le uve vengono appassite a temperatura controllata per 3 mesi fino a ridurre del 40 % il loro peso. Dopo una pressatura soffice seguita da una lenta fermentazione in vasche di acciaio. Il 2/3 del vino affinato in grandi botti di rovere per circa due anni ed un terzo affinato per 18 mesi in barrique, ne segue un affinamento finale in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere posto in vendita.

**Vigneti di provenienza:**

vigneti terrazzati esposti a sud nella zona della Valpolicella  
Classica a nord della città di Verona.

**Vendemmia:**

Rigorosamente manuale, in piccole cassette per non danneggiare le uve ad ottobre inoltrato.



Terreno

ALCOOL	16,5% vol.	CONTENUTO NETTO	750 ml
ACIDITA'	5,95 g/l	VENDEMMIA	MANUALE
ZUCCHERO	8,0 g/l	RESA	40 q.li/ha
TEMP. Servizio	15 C.°	ALTITUDINE	250 mt. s.l.m
UVE	70% Corvina Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara, X% Oseleta		

\*Le caratteristiche tecniche possono cambiare senza preavviso e sono puramente indicative

