

Quattro Porte

Amarone della Valpolicella DOCG Classico



DENOMINAZIONE VINO:	Amarone della Valpolicella classico D.O.C.G.
UVE:	Corvina veronese, Rondinella, Molinara
ZONA DI PRODUZIONE:	Classica zona collinare della Valpolicella a nord-est di Verona.
CLIMA:	mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	tradizionale pergola veronese e guyot.
VENDEMMIA:	nelle prime due settimane del mese di Ottobre. Raccolta rigorosamente manuale.
VINIFICAZIONE:	le uve vendemmiate, vengono adagiate delicatamente sui graticci in un unico strato per far meglio circolare l'aria. Alla fine di Febbraio le uve sono vinificate con macerazione sulle bucce per 3-4 settimane e fermentazione controllata. L'affinamento avviene inizialmente in botti di rovere da 25 hl per 2 anni, a cui segue un periodo in pregiate barriques ed infine un periodo in bottiglia. Il periodo che intercorre tra la vinificazione e la commercializzazione non è inferiore ai quattro anni.
ALCOL:	15% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:	rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento / pieno, caldo, vigoroso, equilibrato, con un piacevole retrogusto di mandorle amare / profumo pieno e ricco di confettura, uva passa e violetta, con richiami speziati e note di sottobosco.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16-18°C.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:	adatto per piatti di selvaggina, con carni rosse arroste, con formaggi stagionati, è un vino che trasmette calore e cordialità, ottimo compagno da sorseggiare dopo cena con gli amici migliori.