

Amarone della Valpolicella Classico

Villa Mondì

A

Nome

Amarone della Valpolicella Classico



Regione

Valpolicella, Verona, Veneto.

D.O.C.G.

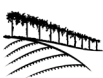
Denominazione

D.O.C.G. Classico.



Uva

Corvina e Corvinone veronese 65%; Rondinella 35%.



Vigneto

Selezionati vigneti nella zona del Comune di Marano di Valpolicella.



Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve appassite in Dicembre/Gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 30 giorni.



Cellar

Il 60% del vino ottenuto è affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50hl; il restante 40% in barriques di rovere di Allier di media tostatura per 18 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia per 6 mesi.



Note gustative

Colore rosso granato carico. Profumo etereo, vanigliato, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e prugna. Sapore pieno, caldo e vellutato.



Analisi

Alcol 15% Vol; Acidità 5,7g/l; Residuo zuccherino 6,5g/l.



Gastronomia

Grande vino rosso, ideale con piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare un'ora prima e servire ad una temperatura di 17-18 °C.



Bottiglia

"Borgognotta" da 750ml In cartoni da 6 bottiglie.

