

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

SAVE THE LAND BIO

Denominazione: Amarone della Valpolicella DOCG

Vitigni: 60% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella

IL TERRITORIO:

Collocazione geografica: Valpolicella

Sistema di allevamento: guyot e pergola

VINIFICAZIONE:

Vendemmia: seconda metà settembre

Appassimento: naturale in cassetta per 4 mesi

Vinificazione: pigiatura soffice dell'uva diraspata, fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni

INVECCHIAMENTO:

36 mesi in botte grande, 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 15%Vol

Zucchero residuo: 6 gr/lit

Estratto secco: 36 gr/lit

Acidità totale: 5,60 gr/lit

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore rosso rubino intenso con sfumature granato.

Al naso regala profumi ricchi, fruttati e speziati mentre al palato appaga per il sapore asciutto sostenuto da un corpo generoso e vellutato.

