

AMARONE DOCG

CLASSICO

120° Anniversario



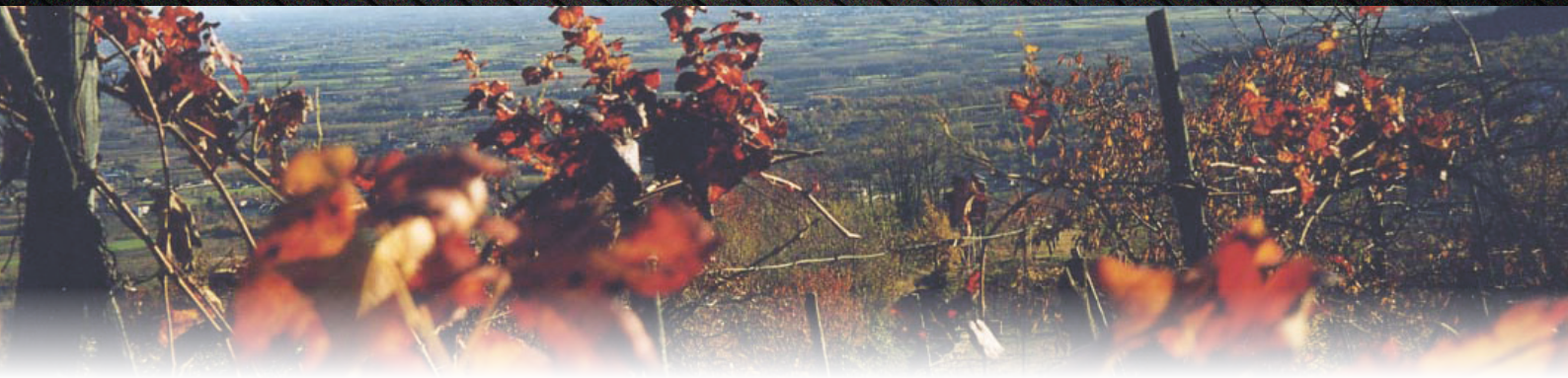
SARTORI DI VERONA



Veneto



Italy's Wine



AMARONE DELLA VALPOLLICELLA DOCG CLASSICO

120° Anniversario

Tipo di Vino: Rosso

Classificazione: D.O.C.G.

Luogo di Produzione: Vigneto Situato nella zona delle colline a nord di Verona Podere "Corte Brà".

Uve: 55% Corvina Veronese 25% Corvinone 10% Rondinella
5% Oseleta 5% Croatina

Gradazione Alcolica: 15,5% vol.

Vinificazione: Questo vino è frutto di un'annata particolarmente favorevole. Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano, poste in cassette di piccole dimensioni e successivamente portate nell'ampio e arieggiato fruttaiolo, dove rimangono ad appassire per circa 4 mesi. In questa fase il calo ponderale delle uve è di circa un 30-40%. Avviene poi una diraspatura e una pigiatura soffice prima della fase di fermentazione che porterà al raggiungimento della struttura e della gradazione alcolica desiderate. Seguirà un periodo di maturazione in botti di legno di piccole e medie dimensioni per un periodo di 4 anni. Infine l'affinamento è di almeno 6 mesi in bottiglia.

Colore: Vino di colore rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: Il bouquet è ampio, fine e complesso con caratteristiche note di confettura di frutta rossa e spezie. Spiccano fragranze di ciliegia, frutta passita e tabacco

Sapore: All'assaggio questo vino è in grado di inebriare il palato grazie alla sua eccezionale potenza ed al contempo estrema eleganza. Elegante e persistente.

Abbinamenti: Vino da meditazione. Si accompagna perfettamente a ricette elaborate con carni saporite, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio: 18°C.

Tipo de vinho: tinto

Denominação: DOCG

Área de Produção: Vinhas localizadas nas colinas ao norte de Verona, nos vinhedos de "Corte Brà", a melhor porção de solo da vinícola para a elaboração do Valpolicella Clássico.

Uvas: 55% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 5% Oseleta, 5% Croatina, 10% Rondinella

Gradação Alcoólica: 15,5% vol.

Vinificação: Este vinho é o resultado de um ano particularmente favorável. As uvas são colhidas estritamente à mão, colocadas em pequenas caixas e posteriormente levados para a ampla e arejada sala de frutas, onde permanecem para secar por aproximadamente 4 meses. Nesta fase a perda de peso das uvas é de aproximadamente 30-40%. O desengace e a prensagem suave ocorrem antes da fase de fermentação que conduzirá à obtenção da estrutura e do teor alcoólico desejados. Seguir-se-á um período de maturação em barricas de madeira de 500 litros durante um período de 4 anos. Por fim, o requinte dura pelo menos 6 meses em garrafa.

Cor: vinho de cor vermelho rubi tendendo ao granada.

Aroma: perfumes intensos e muito persistentes.

Aromas finos de frutas vermelhas como cereja madura, groselha e amora. Notas florais de rosas, combinadas a notas tostadas, balsâmicas, herbáceas e picantes.

Sabor: quente e suave, com uma boa tunicidade. Muito equilibrado e fino, encorpado e muito persistente. **Diretrizes Gastronômicas:** perfeita combinação com pratos elaborados, especialmente com carnes e queijos curados.

Temperatura de Serviço: 18 °C.