



Amarone della Valpolicella Classico

Linea Castrum Achille - Amarone della Valpolicella DOCG Classico



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Uve. Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%.
Raccolta e selezione manuale dei grappoli a fine settembre/
inizio ottobre.



Fruttaio. Appassimento da fine Settembre per circa 90/100
giorni, con calo naturale del 35-40% in peso. Grande cura
al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo
nel fruttaio.



Vinificazione. Pigiatura soffice delle uve appassite
in dicembre/gennaio. Fermentazione a temperatura
controllata e macerazione sulle bucce per 30/40 giorni,
con 2 rimontaggi giornalieri.



Affinamento. Il 60% del vino ottenuto è affinato per 24
mesi in botti di rovere di Slavonia da 40hl e 225hl.
Successivamente avviene un'ulteriore evoluzione in
bottiglia per minimo 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 15,5% Vol;
Acidità totale 5,8 g/l;
Residuo zuccherino 6 g/l;
Estratto secco netto 32-33 g/l.



Gastronomia. Grande vino rosso da meditazione, ideale
con piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.
Inoltre si abbina con dessert come il cioccolato amaro e fondente.
Si consiglia di stappare minimo un'ora prima e servire
ad una temperatura di 17-18 °C.



Bottiglia. "Borgognotta" Speciale Consorzio da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

