



## Amarone della Valpolicella Classico Riserva Linea Castrum Achille - Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

---



**Regione.** Valpolicella, Verona, Veneto.



**Uve.** Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre/inizio ottobre, con un'accurata attenzione alla maturazione zuccherina e polifenolica. Uve perfette, sanissime, con contenuto zuccherino elevato.



**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.



**Affinamento.** Il vino ottenuto affina per 36 mesi (a seconda dell'annata) in barriques nuove di rovere di Allier di media tostatura; evoluzione del vino in bottiglia per minimo 6 mesi.



**Note gustative.** Colore rosso rubino carico. Profumo etereo, fragrante, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e vaniglia. Sapore pieno, caldo, vellutato e morbido, su un fondo piacevolmente amarognolo.



**Analisi.** Alcol 16% Vol;  
Acidità totale 5,7 g/l;  
Residuo zuccherino 6 g/l;  
Estratto secco netto 35 g/l.



**Gastronomia.** Tradizionalmente abbinato a cacciagione, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura o a pasta dura. Ottimo come vino da meditazione. Si consiglia di stappare minimo un'ora prima e servire ad una temperatura di 17-18 °C.



**Bottiglia.** "Anni 50" da 750 ml (in confezione di legno da 6 bt.).

