

**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG**

LA REGIONE :
VENETO

IL PRODUTTORE :
Lorena Fasoli

IL TERRITORIO :
San Pietro in Cariano

IL VITIGNO :
Molinara , Rondinella , Corvinone , Corvina

LA VIGNA :
Le Vigne hanno più di 50 anni e sono coltivate secondo i dettami dell’agricoltura biologica su terreni franco limosi in alta collina .

LA VINIFICAZIONE :
La raccolta é manuale con selezione dei grappoli , riposti poi in cassette.
Avviene poi l’appassimento. Dopo la raccolta si porta in fruttajo l’uva ; riposa sino al mese di febbraio dell’anno successivo alla raccolta.
La fermentazione avviene in contenitori in cemento

L’INVECCHIAMENTO :
In barrique di 2 passaggio di rovere francese per 4 anni.

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Colore rosso rubino lucente, con sentori di confettura di amarene , mirto e tabacco. Dotato di notevole equilibrio .
Potente ma fresco e gradevole. Tannini e sapidità tendono piacevolmente a un finale in confettura ed sentori torrefatti

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

