



" AMBROSAN "

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: intenso rosso granato.

Profumo: ricco e marcato, con note di fiori e frutti appassiti, erbe balsamiche, chiodi di garofano, tabacco, cacao e cuoio.

Sapore: pieno, strutturato, vellutato, persistente e dalla progressione gustativa "tridimensionale".

VINIFICAZIONE

Appassimento: 4 mesi in fruttai.

Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni, in vasche d'acciaio per 30 giorni, in inverno inoltrato.

Maturazione: 30 mesi, una parte in botti di rovere di Slavonia e una parte in barrique.

Affinamento in bottiglia: 8 mesi.

CONSIGLI GASTRONOMICI

Cibi: carni rosse saporite, cacciagione e formaggi invecchiati anche con note piccanti.

Fuori pasto: vino «da meditazione».

VITIGNI:

70% Corvina
20% Rondinella
10% Croatina

DATI ANALITICI:

gradazione alcolica: 16,00% vol

acidità totale: 5,80 gr/lit

estratto secco netto: 32,00 gr/lit

RESA PER ETTARO:

22 hl/ha

VENDEMMIA:

manuale

