

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

PUNTA 470 AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione: AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

COLORE ROSSO GRANATO INTENSO. PROFUMI DI FRUTTI A BACCA PICCOLA, MORA, RIBES E CILIEGIA. BEN SPOSATI A NOTE SPEZIATE DOVUTE ALL'AFFINAMENTO IN LEGNO. AL PALATO È COMPLESSO, BEN BILANCIATO, CORPOSO, CON RICHIAMI PRECISI DI UVA APPASSITA.



Uvaggio:

45% CORVINA; 15% RONDINELLA; 40% CORVINONE



Zona di produzione:

LE MIGLIORI UVE DEI VIGNETI SITUATI NELLA ZONA COLLINARE DI MONTECCHIA DI CROSARA.

Terreni:

RICCHI DI SCHELETRO E PREVALENTEMENTE CALCAREI.



Raccolta:

SECONDA METÀ DI SETTEMBRE. RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE. FACENDO ATTENZIONE A NON SOVRAPPORRE I VARI GRAPPOLI, IN MODO DA GARANTIRE UN ARIEGGIAMENTO SUPERIORE DEGLI ACINI.

Resa:

90 QUINTALI/ETTARO



Vinificazione:

DOPO UN APPASSIMENTO DI 4-5 MESI IN FRUTTAIO DOVE L'UVA DISIDRATANDOSI CONCENTRA LE PROPRIE SOSTANZE ZUCCHERINE E FENOLICHE. L'INVERNO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA L'UVA VIENE PIGIATA. IL MOSTO CHE SI OTTIENE TERMINA LA FERMENTAZIONE E VIENE AFFINATO IN TONNEAU DI ROVERE DA 500 LITRI PER CIRCA 25/30 MESI.



Abbinamenti gastronomici:

CARNI ALLA BRACE; BRASATI; FORMAGGI STAGIONATI; PIATTI A BASE DI SELVAGGINA. IDEALE PER: OCCASIONI SPECIALI. CON GLI AMICI A FINE PASTO. MEDITAZIONE.



Grado alcolico:

15%

Temperatura di servizio:

17°



Bottiglie prodotte:

CIRCA 130.000

Formati bottiglie:

375 ML - 750 ML - 1500 ML - 3000 ML - 5000 ML - 9000 ML - 12000 ML - 27000 ML