

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2015



Uve/grapes: Corvina e Corvinone (60%), Rondinella (30%), Oseleta (5%), Croatina (5%)

Alcol/Alcohol: 15% Vol.

Estratto secco/Dry extract: 32,00 g/l

Acidità Totale/Total acidity: 5,40 g/l

### Lavorazione/Processing:

Appassimento naturale per minimo 3 mesi. Pigiare nel mese di gennaio, le uve sostano in serbatoi d'acciaio e cemento per il tempo necessario ad avviare la fermentazione senza l'ausilio di lieviti selezionati o altre biotecnologie. Pochi rimontaggi e follature, con tempi di contatto con la vinaccia minimo 30 giorni. Dopo la svinatura matura in botti di rovere di Slavonia da 25/50 hl per minimo 2 anni. A seguire affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

*Minimum 3 month natural semi-drying of the grapes. After pressing in January, the grapes are held in steel tanks and in concrete vats, without added yeasts or other biotechnical agents, until the fermentation begins, with very few pumpovers or punchdowns performed. After maceration on the pomace for minimum 30 days, the wine matures in large 25/50 hl Slavonian oak ovals for a minimum of 2 years. Finally it receives 6 months' bottle-ageing.*

### Note di degustazione/Tasting Notes:

Al naso: note di ciliegia e prugne appassite, piccoli frutti, spezie. In bocca entra con avvolgente sapidità, sottile ed elegante. Con l'invecchiamento prolunga spaziando con note delicate di pepe, liquirizia e cacao.

*Bouquet: notes of cherry and semi-dried plum, small berries and spices. On the palate it enters with appealing savouriness, subtle and elegant. While ageing, the palate lengthens, offering delicate impressions of pepper, black liquorice and cocoa powder.*

Produzione/Production: 5.000 bottiglie / 5.000 bottles

Formato/Size: 750 ml