

Amarone della Valpolicella Riserva DOCG

La Riserva



Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso è complesso e rivela subito sentori di ciliegia sottospirito, marasca e prugna con note finali di spezie, pepe e tabacco. Complessità che prosegue in bocca: tannino avvolgente e lungo, con una freschezza di beva tipica della Valpantena che bilancia ottimamente la componente alcolica.

UVE	Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare
ORIGINE	Valpantena (La Costa di Romagnano - Grezzana)
AFFINAMENTO	3 anni in tonneau, 1 anno in botte di Slavonia e 1 anno in bottiglia
ANNATA	2017
DATI ANALITICI	Alcol 17%
LONGEVITÀ	10-15 anni

TERRENI

Le uve sono coltivate su versanti collinari, che si estendono fino a 600 m d'altitudine, principalmente sulla fascia 100-250 m slm. Il substrato è costituito da marne calcaree, è franco argilloso a reazione sub-alcalina

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso è complesso e rivela subito sentori di ciliegia sottospirito,

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano dopo attenta selezione per scegliere i grappoli più idonei all'appassimento. Una volta poste nei plateau, vengono destinate alla Riserva le vasche migliori messe a riposo nel fruttato per almeno 3 mesi.

ABBINAMENTI

Si abbina a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Ottimo come vino da meditazione a fine pasto. Servire preferibilmente a 18 - 20 °C.

PREMI E RICONOSCIMENTI

 2 BICCHIERI

 TOP DEI TOP

 92 PUNTI

 BOLLINO ROSSO

 4 STELLE