

PERGOLE VECE AMARONE DELLA
VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA 2015



UVE

80% Corvina e Corvinone; 20% Rondinella ed Oseleta

VIGNETI

Selezione delle migliori uve raccolte dai nostri tre contadini locali piu' esperti, nei nostri tre *cru* in Valpolicella Classica. I vigneti hanno almeno 30 anni

VINIFICAZIONE

Selezione manuale dei migliori grappoli da fine settembre a metà

ottobre. Appassimento naturale, di circa 5 mesi in fruttaiolo in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione ottimali. In questi mesi l'uva perde circa il 50% del peso iniziale con un considerevole aumento di zuccheri

Servono 5 chili di uva fresca per poter produrre un litro di Amarone

INVECCHIAMENTO Minimo 30 mesi in *barrique*, a seguire otto mesi di affinamento in bottiglia. La sua longevità supera i 30 anni

FORMA DI ALLEVAMENTO Pergola

ETA' DELLE VIGNE Dai 30 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C

ABBINAMENTO Carni arrostate e grigliate, selvaggina, formaggi stagionati (come il parmigiano o l'asiago stagionato); vino da meditazione (da consumarsi da solo, dopo un pasto)

GRADAZIONE ALCOLICA 16,5% vol.

FORMATO 750 ml.

NOTE DEGUSTATIVE Un vino speciale, unico, dedicato alla meditazione e alle occasioni speciali, intenso e potente, ma allo stesso tempo elegante ed equilibrato. Ciliegie scure, spesse, una profonda concentrazione

aromatica e zuccherina, con una struttura potente e una buona acidità. L'eleganza e la *texture* setosa travolgono i potenti tannini. L'intensità balsamica del vino - liquirizia, caffè, zenzero e spezie, hummus, eucalipto e rosmarino essiccato - dà un'enorme spinta al bouquet. Ha struttura, acidità e carnosità equilibrata per un lungo invecchiamento in cantina