

Amarone della Valpolicella



ÁREA DE PRODUCCIÓN: Viñedos en las colinas al noreste de Verona.

COMPOSICIÓN DEL SUELO: Suelos arcillosos calcáreos.

UVAS: 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Cabernet

Las uvas cuidadosamente seleccionadas en el viñedo e recogidos en cajas pequeñas se marchitan para alrededor de 3 - 4 meses en habitaciones secas y bien ventiladas. Al logro del grado ideal de marchitar se prensan y se dejan fermentar en tanques de acero termo acondicionados. Empezado la fermentación esto dura unos 30 días para permitir el desarrollo total de la alta gradación del vino. Tras una primera evolución en hormigón durante unos meses, por lo que permitir que se lleve a cabo la fermentación maloláctica - el afinamiento comienza en barricas de roble mediano y grande para unos 3 años. Después del embotellado, el vino reposa durante mínimo 6 meses en botella.

COLOR: Vino tinto intenso con reflejos granates

NARIZ: aroma afrutado con toques de especias

SABOR: completo y aterciopelado.

MARIDAJES: Va bien con platos importantes, carnes rojas, quesos añejos, carnes de caza.

BODEGA

Sartori