



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Uva: 47% Corvina, 28% Corvinone, 23% Rondinella, 2% Oseleta

Vigneto: Una vecchia cava di marna a 450 m d'altitudine che abbiamo riconvertito in una fattoria organica e rigenerativa. Vigneti a pergola e guyot

Vendemmia: Raccolta a fine Settembre. Selezioniamo solo i grappoli maturati alla perfezione, e li raccogliamo in piccole cassette per effettuare un appassimento naturale di circa 90 giorni.

Vinificazione: Fermentazione naturale in vasche d'acciaio per circa un mese, seguita da un lungo affinamento in grandi e vecchie botti di rovere per un periodo che va dai 3 ai 4 anni. Dopo l'imbottigliamento, l'Amarone viene lasciato riposare in bottiglia per un ulteriore affinamento di circa 6 mesi

Dettagli:

annata: 2017

alcol: 16.5%

acidità totale : 6,45 g/l

residuo zuccherino: 5,4 g/l

so2: 70-75 mg/l

Abbinamento: ci piace molto con formaggi stagionati, ma anche da solo!

Perché ci piace: Corpo ed eleganza sono accompagnati da una sorprendente freschezza, firma della vecchia cava.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Grapes: 47% Corvina, 28% Corvinone, 23% Rondinella, 2% Oseleta

Vineyard: an old limestone quarry located at 450m of elevation that we converted into a regenerative organic farm. We use pergola and guyot training system

Harvest: harvest by hand from the end of September. We pick only the best bunches and we collect them in small crates to be naturally dried for 90 days

Vinification: natural fermentation in stainless steel vats for 4 weeks. Ageing for 40 months in big and old oak barrels, and at least 6 months in bottle.

Details:

vintage: 2017

alcohol: 16.5%

total acidity : 6,45 g/l

residual sugar: 5,4 g/l

so2: 70-75 mg/l

Food: we love it with matured cheese, but also by itself!

Why we love it: Body and elegance combined with a surprising freshness, the signature of the old quarry.