

## *Amarone della Valpolicella CLASSICO DOC 2004*

### *FRATELLI VOGADORI*

**Zona di produzione:** *NEGRAR (Valpolicella Classica e Storica)*

**Uvaggio:** *Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara*

**Kilogrammi d'uva:** *2 kg/vigna*

**Appassimento:** *la selezione delle uve migliori avviene ancora manualmente e, rispettando la tradizione, si usano ancora cassette e graticci di legno. Le uve sono lasciate ad appassire fino a gennaio/febbraio in locali asciutti e ben aerati con controllo periodico dello stato di sanità delle uve. La pigiatura avviene, a seconda delle annate, a fine gennaio o inizio febbraio.*

**Vinificazione:** *la fermentazione avviene in contenitori di acciaio seguendo il metodo naturale in un locale dedicato con temperatura controllata. Viene eseguita più volte nel giorno la rottura del cappello per circa 40 giorni, il mosto resta sulle vinacce finché non è terminata la fermentazione alcolica.*

**Invecchiamento:** *l'invecchiamento avviene in barrique (225 litri) nuove per circa 9 mesi, poi viene passato nelle botti più grandi per una maturazione più lenta (circa 9 mesi). Infine viene fatto un affinamento in bottiglia di circa 5-6 mesi.*

**Esame organolettico:** *di colore rosso rubino granato intenso, con profumi di notevole finezza, e perfettamente fusi, frutta matura, spezie, fiori essiccati, tabacco; bocca di notevole eleganza subito calda e avvolgente, con frutto maturo e allo stesso tempo rinfrescante. Notevole lunghezza e persistenza.*

**Abbinamenti:** *adatto per grandi arrosti, selvaggina, cacciagione di pelo nobile, brasati, stufati e formaggi stagionati o piccanti. Ideale come vino da meditazione.*

**Temperatura di servizio:** *tra i 16 e i 18°C*

**Gradazione alcolica:** *15% Vol.*

