

FRATELLI VOGADORI

Amarone della Valpolicella CLASSICO DOCG

Zona di produzione: NEGRAR, Valpolicella Classica

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Negrara

Vendemmia e Appassimento: la selezione delle uve migliori avviene ancora manualmente in cassette: ogni grappolo viene controllato per permettere un appassimento ottimale. 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 con il solo utilizzo dei lieviti naturali contenuti nell'uva. Viene eseguita più volte nel giorno la rottura del cappello per circa 50 giorni, il mosto resta sulle vinacce finché non è terminata la fermentazione alcolica.

Affinamento: l'invecchiamento avviene in barrique francesi da 225 litri per circa 24 mesi e poi in bottiglia per almeno 12 mesi.

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

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 consigliata: tra i 16 e i 18°C

Gradazione alcolica: 15%Vol.

