

FRATELLI
VOGADORI

*Amarone della
Valpolicella Classico*
FORLAGO

*L' **Amarone Forlago** è la cernita delle migliori uve nelle annate con condizioni climatiche perfette: la selezione delle uve è molto rigida e l'appassimento supera i 5 mesi. Di conseguenza anche l'affinamento richiede più tempo per smussare l'aggressività iniziale del Forlago. Tutto questo permette di ottenere un vero Amarone da meditazione!*

Zona di produzione: NEGRAR (Valpolicella Classica e Storica)

Uvaggio: corvina (70%), corvinone rondinella oseleta and negrara

Kilogrammi d'uva: 3 kg/vigna

Vendemmia-Appassimento: rigida selezione manuale delle uve: vengono selezionati solo i grappoli migliori che restano in appassimento fino a inizi febbraio.

Vinificazione: la fermentazione avviene in contenitori di acciaio utilizzando solo i lieviti naturali presenti nell'uva senza inoculare di chimici. Durante la fermentazione viene effettuato il rimontaggio almeno tre volte al giorno per rompere il cappello delle vinacce per così estrarre più profumo, gusto e colore dagli acini.

Affinamento: l'affinamento avviene in barrique francesi da 225 litri per 36 mesi. Le barrique sono un misto di nuove, primo e secondo passaggio per sfruttare i diversi tipi di affinamento. Resta in bottiglia per almeno 18 mesi prima di essere degustato.

Esame organolettico: di colore rosso rubino intenso decisamente carico. Al naso sentori di vaniglia, ciliegia e cioccolato. Al palato si riprende il sentore di cioccolato con tannini morbidi e avvolgenti. Molto persistente e con una notevole lunghezza.

Abbinamenti: adatto per grandi arrosti, selvaggina, cacciagione, brasati, stufati e formaggi stagionati o piccanti. Ottimo anche con il gorgonzola. Ideale come vino da meditazione e in questo caso da abbinare al cioccolato amaro o ad un sigaro.

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

Gradazione alcolica: 15% Vol.

