

LE GUAITE DI *noemi*

AMARONE DELLA VALPOLICELLA



CATEGORIA: VINO ROSSO SECCO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Area:
Mezzane di Sopra (Verona)

Vigneto:
Le Guaite

Altitudine:
450/500 mt. s.l.m.

Terreno:
calcareao bianco, calcareao rosa ferro e basaltico

Uvaggio:
Corvina 35%, Rondinella 20%, Corvinone 35%,
altre uve 10% (vitigni della zona Valpolicella D.O.C.)

Sistema di allevamento:
guyot

Densità per ettaro:
5000 vigne/ha.

Vinificazione e invecchiamento:
le uve vengono raccolte a fine Settembre primi di
Ottobre, fatte appassire per 100 giorni circa in fruttaiolo,
pigia/diraspatura, macerazione a freddo di circa una
settimana, fermentazione con lieviti selezionati a
temperature controllate, fermentazione malolattica,
affinamento di 48 mesi in barriques francesi nuove con
tostatura medio/forte e dopo l'imbottigliamento altri
72 mesi in bottiglia minimo.

Dati analitici:

alcol 16 - 17 %
residuo zuccherino 1,4 - 4,5 g/l
acidità totale 5,8 - 8,6 g/l
estratto secco 37 - 43 g/l

Colore:

rosso rubino intenso con riflessi granati

Analisi olfattiva:

note di frutti di bosco maturi, ciliegie rosse/more,
prugne, confetture, vaniglia, cioccolato, pepe,
balsamico, mentolato, fieno, tabacco

Analisi gustativa:

in bocca si presenta molto strutturato e di gran
corpo, morbido e avvolgente, con una piacevole
sapidità, un'ottima acidità e note distintive di frutta

rossa matura, confetture, erbaceo e spezie varie

Abbinamento:

perfetto con molti secondi piatti come bistecche,
brasati, selvaggina, fiorentine e formaggi molto
stagionati

Temperature di Servizio:

16 - 18°C

Formati disponibili:

0,75 L - 1,5 L

Packaging:

- cartone da 6 bottiglie
- catola da 1 per il magnum

