



CONTE DI VALLE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Riserva

UVE E VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti in Valpolicella
VITIGNI	Corvina dal 45% al 65% Corvinone dal 20% al 30% Rondinella dal 5% al 30%
DATI DI VIGNETO	Vigneti con una resa per ettaro di 40 quintali

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

VENDEMMIA	La vendemmia si effettua solitamente la terza e la quarta settimana di Settembre con raccolta manuale. Dopo un'accurata selezione dei grappoli, le uve sono trasportate in fruttajo per l'appassimento, disposte in singolo strato in apposite cassette.
PERIODO DI APPASSIMENTO	Le uve rimangono in fruttajo per 3-4 mesi nel periodo invernale, durante i quali l'uva si trasforma e subisce importanti cambiamenti. Il più evidente riguarda la disidratazione degli acini, con una perdita di peso in acqua che varia dal 30% al 35%. Questa fase di appassimento tradizionale della Valpolicella conferisce alle uve maggior concentrazione, in primo luogo degli zuccheri, favorendo lo sviluppo di un ricco profilo aromatico. Il periodo di appassimento delle uve destinate alla produzione di questo vino è mediamente più lungo rispetto a quello delle uve destinate alla produzione dell'Amarone docg.
VINIFICAZIONE	Al termine del periodo di appassimento, le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, con una prima fase di macerazione di circa 2°-5°C, che corrisponde alla temperatura dell'uva in uscita dal fruttajo. Segue una lenta fermentazione alcolica che dura circa 30 giorni a 20°-24°C.
AFFINAMENTO	L'affinamento avviene in barriques e tonneaux e dura circa 36 mesi. Dopo attenta valutazione, si effettua successivamente un blend in tini troncoconici. Qui il vino affina ulteriormente per circa 6 mesi. L'affinamento in bottiglia è di almeno 6 mesi prima della messa in vendita.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso intenso con leggeri riflessi granati.
BOUQUET	Bouquet complesso di prugna, confettura di more, sciroppo di sambuco, cannella, caramello.
GUSTO	Grande concentrazione in bocca, un vino potente con tannini setosi.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	L'abbinamento è con carni rosse, cotte lentamente e a basse temperature come brasato all'Amarone, guancette brasate, stracotto di asino come vuole la tradizione veronese oppure di cacciagione, come il cinghiale. In modo inedito accompagna dolci a base di cioccolato con alta intensità di cacao.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° - 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA	16% Vol.
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml; grandi formati su richiesta