PALAZZO MAFFEI
VALPOLICELLA

AMARONE

DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



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 manuale inizia solitamente nella seconda settimana di Settembre. I grappoli vengono disposti in singolo strato in apposite cassette per l'appassimento, vengono poi trasportate nel nostro fruttaio.
PERIODO DI APPASSIMENTO	Le uve rimangono in fruttaio per alcuni mesi del periodo invernale, durante i quali l'uva si trasforma e subisce importanti cambiamenti. Il più evidente è la perdita di peso che varia dal 30% al 35% come conseguenza della disidratazione degli acini. Ne consegue un aumento di concentrazione degli zuccheri.
VINIFICAZIONE	A seguito dell'appassimento le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, con una temperatura durante la prima fase di macerazione di circa 2°-5° C. Segue una lenta fermentazione alcolica che dura circa 25 giorni a 20°-24° C.
AFFINAMENTO	Affina in tonneaux e tini troncoconici per circa 30 mesi. Dopo attenta valutazione, si effettua successivamente un blend in vasche di acciaio. Rimane in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere messo in commercio.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso intenso.
BOUQUET	Al naso presenta sentori tipici, di ciliegia, more e note speziate.
GUSTO	È corposo ed al palato risulta fruttato e carnoso, rotondo e morbido, con tannini evoluti. Vino strutturato ed equilibrato.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Si abbina perfettamente con carni brasate, carni rosse alla brace come filetto di manzo con o senza salse. Ideale con formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° - 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA	15% Vol.
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml; grandi formati su richiesta