



www.agricolasala.it



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Zona di produzione

Vigneti situati nella zona Classica della Valpolicella, nel Comune di Fumane.

Uvaggio

Corvina e Corvinone 65%, Rondinella 20%, Molinara 5%, altro 10%.

Alcool

15% vol.

Vendemmia

Vengono selezionati e raccolti manualmente solo i grappoli migliori, spargoli e ben maturi, deposti uno ad uno in cassette. Le uve lasciate a riposare in fruttai dai 90 ai 100 giorni subiscono un lento appassimento che porta ad una naturale ed unica evoluzione di profumi e sostanze polifenoliche riscontrabili solo nelle uve autoctone della Valpolicella.

Vinificazione

Lenta fermentazione con macerazione tra i 20 e i 30 giorni e successivo affinamento in botti d'acciaio e rovere.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi granati tendenti al mattonato con l'invecchiamento. Profumo etereo ed avvolgente, dai caratteristici sentori di frutta rossa matura e spezie. Sapore pieno e vellutato, di corpo persistente.

Abbinamento gastronomico

Vino da meditazione. Accompagna egregiamente risotti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.