

Amarone

Written by Administrator

Thursday, 13 January 2011 09:16 -

	<table><tr><td>Zona di produzione:</td><td>Comune di Mezzano di Sotto - Località Moni Garbi</td></tr><tr><td>Tipologia del terreno:</td><td>Sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco.</td></tr><tr><td>Altezza vigneti:</td><td>300 m s.l.m.</td></tr><tr><td>Uve:</td><td>Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%</td></tr><tr><td>Età delle vigne:</td><td>20 - 25 anni</td></tr><tr><td>Sistema di allevamento:</td><td>Guyot e Pergola</td></tr><tr><td>Densità impianto:</td><td>2.000 - 2.500 viti/ha</td></tr><tr><td>Rea:</td><td>90 q/ha</td></tr><tr><td>Vinificazione:</td><td>In acciaio a temperatura controllata. Vendemmia: doppia cerchia a mano in plateau. Pressatura: soffice con pneumatica. Fermentazione: a temperatura controllata con lavatermostatici per 25 giorni in acciaio. Malolattica: naturale in botti da 500 litri. Batonnage: una volta al mese per il primo anno. Stabilizzazione: naturale.</td></tr><tr><td>Affinamento:</td><td>2 anni in tonneau nuovi da 500 litri di rovere francese.</td></tr><tr><td>Quantità prodotta:</td><td>15.000 bottiglie.</td></tr><tr><td>Esame organolettico:</td><td>Colore: rosso rubino dai riflessi granati. Profumo: frutta rossa matura, aromi speziati di liquirizia, pepe nero e note di cioccolato. Sapore: ben equilibrato, dai tannini rotondi e dalla morbidezza calda, sapido, elegante e fine.</td></tr><tr><td>Alcool:</td><td>14,50% Vol.</td></tr><tr><td>Acidità:</td><td>6,51 g/l.</td></tr><tr><td>Zuccheri residui:</td><td>6,8 g/l.</td></tr><tr><td>Abbinamento:</td><td>Primi piatti saporiti, conditi con tartufo, legumi e selvaggina - carni rosse, alla griglia, arrosto o bollite - formaggi stagionati.</td></tr><tr><td>Temperatura di servizio:</td><td>15 °C - 17 °C.</td></tr><tr><td>Potenziale di invecchiamento:</td><td>15 anni.</td></tr></table>	Zona di produzione:	Comune di Mezzano di Sotto - Località Moni Garbi	Tipologia del terreno:	Sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco.	Altezza vigneti:	300 m s.l.m.	Uve:	Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%	Età delle vigne:	20 - 25 anni	Sistema di allevamento:	Guyot e Pergola	Densità impianto:	2.000 - 2.500 viti/ha	Rea:	90 q/ha	Vinificazione:	In acciaio a temperatura controllata. Vendemmia: doppia cerchia a mano in plateau. Pressatura: soffice con pneumatica. Fermentazione: a temperatura controllata con lavatermostatici per 25 giorni in acciaio. Malolattica: naturale in botti da 500 litri. Batonnage: una volta al mese per il primo anno. Stabilizzazione: naturale.	Affinamento:	2 anni in tonneau nuovi da 500 litri di rovere francese.	Quantità prodotta:	15.000 bottiglie.	Esame organolettico:	Colore: rosso rubino dai riflessi granati. Profumo: frutta rossa matura, aromi speziati di liquirizia, pepe nero e note di cioccolato. Sapore: ben equilibrato, dai tannini rotondi e dalla morbidezza calda, sapido, elegante e fine.	Alcool:	14,50% Vol.	Acidità:	6,51 g/l.	Zuccheri residui:	6,8 g/l.	Abbinamento:	Primi piatti saporiti, conditi con tartufo, legumi e selvaggina - carni rosse, alla griglia, arrosto o bollite - formaggi stagionati.	Temperatura di servizio:	15 °C - 17 °C.	Potenziale di invecchiamento:	15 anni.
Zona di produzione:	Comune di Mezzano di Sotto - Località Moni Garbi																																				
Tipologia del terreno:	Sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco.																																				
Altezza vigneti:	300 m s.l.m.																																				
Uve:	Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%																																				
Età delle vigne:	20 - 25 anni																																				
Sistema di allevamento:	Guyot e Pergola																																				
Densità impianto:	2.000 - 2.500 viti/ha																																				
Rea:	90 q/ha																																				
Vinificazione:	In acciaio a temperatura controllata. Vendemmia: doppia cerchia a mano in plateau. Pressatura: soffice con pneumatica. Fermentazione: a temperatura controllata con lavatermostatici per 25 giorni in acciaio. Malolattica: naturale in botti da 500 litri. Batonnage: una volta al mese per il primo anno. Stabilizzazione: naturale.																																				
Affinamento:	2 anni in tonneau nuovi da 500 litri di rovere francese.																																				
Quantità prodotta:	15.000 bottiglie.																																				
Esame organolettico:	Colore: rosso rubino dai riflessi granati. Profumo: frutta rossa matura, aromi speziati di liquirizia, pepe nero e note di cioccolato. Sapore: ben equilibrato, dai tannini rotondi e dalla morbidezza calda, sapido, elegante e fine.																																				
Alcool:	14,50% Vol.																																				
Acidità:	6,51 g/l.																																				
Zuccheri residui:	6,8 g/l.																																				
Abbinamento:	Primi piatti saporiti, conditi con tartufo, legumi e selvaggina - carni rosse, alla griglia, arrosto o bollite - formaggi stagionati.																																				
Temperatura di servizio:	15 °C - 17 °C.																																				
Potenziale di invecchiamento:	15 anni.																																				

Veramente buono. Degustato al bicchiere euro 9