

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Terre di Leone

DENOMINAZIONE: AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

SUP: TOT AZIENDALE: 07 Ha a vigneto.

DISPOSIZIONE DEI VIGNETI: Ubicati in comune di Marano di Valpolicella e in comune di Fumane all'interno della zona D.O.C. Classica a circa 420mt. di altitudine con esposizione Sud-ovest e Sud-est.

TERRENI: Terreni non irrigui a prevalente composizione tufo basaltica di origine vulcanica, terrazzati con muretti a secco.

UVAGGI: 40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Oseleta.

VENDEMMIA E APPASSIMENTO: Vendemmia fatta a mano in plateaux da 5 Kg. con successivo appassimento in fruttai per circa 110 gg.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate non pigiate, lavorate a caduta. Macerazione a freddo in inox per 10-14 gg e fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: In botti di rovere francese da 25 hl. per circa 60 mesi e successivamente in bottiglia borgognotta per almeno 12 mesi.