

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG DONNA RENZA



AMARONE DERIVA DALLA PAROLA AMARO, DI “VINO AMARO”, CITATO FIN DAI TEMPI DI CATULLO NEL CARME 27 (49 CIRCA A.C.).

L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA È UNO DEI VINI ROSSI PIÙ SONTUOSI E RIGOGLIOSI AL MONDO, UN GIOIELLO CHE HA RESO LA “VALPOLICELLA” UNA DELLE REGIONI PIÙ CONOSCIUTE DA TUTTI GLI AMANTI DEL VINO.

E' UN VINO NOBILE, PRODOTTO CON I MIGLIORI GRAPPOLI, RACCOLTI MANUALMENTE, LASCIATI AD APPASSIRE IN APPOSITI PLATEAUX PER TRE O QUATTRO MESI CIRCA, PER AUMENTARNE LA CONCENTRAZIONE ZUCCHERINA FINO AL 25-30%.

SOLO A GENNAIO, L'UVA VIENE PIGIATA E MESSA A FERMENTARE PER ALTRI 25-30 GIORNI.

IL PRODOTTO COSÌ OTTENUTO VIENE QUINDI TRAVASATO IN VASCHE D'ACCIAIO PER ULTIMARNE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA, LASCIATO POI A MATURARE IN BARRIQUES PER 24/36 MESI ED INFINE IMBOTTIGLIATO, CON UN AFFINAMENTO CONCLUSIVO IN BOTTIGLIA PER ANCORA ALCUNI MESI.

UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA E ALTRO.

PROVENIENZA: I VIGNETI SONO SITUATI NELLA ZONA VALPOLICELLA
Doc.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: LE UVE RACCOLTE A MANO RESTANO AD APPASSIRE PER ALMENO 3 MESI. DOPO LA PIGIATURA E LA FERMENTAZIONE IL VINO MATURA IN BOTTI DI BARRIQUE ALMENO 24 MESI A CUI SEGUE IN AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

COLORE: GRANATO INTENSO CON RIFLESSI RUBINO.

PROFUMO: FRUTTATO INTENSO CON SENTORI DI, FRUTTI DI BOSCO, CIOCCOLATO E VANIGLIA.

SAPORE: SI PRESENTA AMPIO, MORBIDO, CON UNA TANNICITÀ ARMONICA E VELLUTATA.

ALCOOL: 15,5% VOL.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: OTTIMO CON CARNI ROSSE, PIATTI A BASE DI SELVAGGINA, ALLA CARNE ALLA BRACE, A BRASATI, FORMAGGI STAGIONATI E ANCHE A FINE PASTO DA CONVERSAZIONE.