Terre del Dogado
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
2013

Terre del Dogado
GREAT VENETIAN WINES

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Uve / Grapes: 30% Corvina, 35% Corvinone, 35% Rondinella
Resa per Ettaro / Yield per Hectare: 70 q/ha
Sistema di Allevamento: Pergola Veronese, semplice e doppia a seconda della zona.
Training System: Pergola Veronese, simple and double according to the zone.
Zona di Produzione: Colline in Marano di Valpolicella (zona classica e storica)
Production Area: Hills of Marano di Valpolicella (Classical and historical area).
Terreni: Prevalentemente di tipo calcareo-eocenici. **Soil**: Calcareous-eocene terrain
Vinificazione: Prodotto con uve selezionate, provenienti da vigneti situati in colline ad un'altitudine compresa fra i 200m e i 350m slm, nel cuore della Valpolicella. I grappoli sono raccolti manualmente e rigorosamente selezionati alla fine di Settembre, dopodiché inizia il tradizionale appassimento delle uve e continua per circa 100 giorni fino a Gennaio, con una perdita naturale di peso del 35-40%; infine avviene la pressatura soffice delle stesse, seguita dalla fermentazione a temperatura controllata e macerazione di circa 30 giorni.
Vinification: Produced with selected grapes situated in hill vineyards which are located at 200-350 mts above the level of sea on calcareous-eocene terrain in the heart of Valpolicella. Bunches are hand picked and rigorously selected at the end of September, then the traditional natural drying of the grapes starts and keep for about 100 days till January, with a natural lose of 35-40% of the weight; after that starts the soft pressing of the grapes, followed by a maceration on the skins of 30 days.
Affinamento: Il 60% del vino ottenuto è affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50hl; il restante 40% in barriques di rovere di Allier di media tostatura per 18 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia per 6 mesi.
Ageing: 60% of the wine is refined for 24 months in big Oak barrels, and 40% of the wine is refined for 18 months in new French barriques from Allier oak, then 6 months in the bottle.
Aspetto: Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Aspect: Intense ruby red with garnet tinges.
Bouquet: Complesso, intenso con profumi di frutta rossa matura, ciliegia, mandorla e vaniglia; dopo qualche minuto di ossigenazione si possono percepire sentori terziari ed evoluti come il tabacco, il pepe nero, la cannella ed altre spezie.
Bouquet: Complex, intense with hints of ripe red fruit, cherry, bitter almond and vanilla; after a little aeration you can feel tertiary and evolved aromas such as tobacco, black pepper, cinnamon and other spices.
Palato: Secco e potente, pieno, caldo e strutturato con un finale molto bilanciato e persistente.
Taste: Dry and powerful palate, mouthfilling, structured with a balanced and persistent ending.
Alcohol: 15% Vol
Abbinamenti Consigliati: Aristocratico vino rosso da abbinare con piatti elaborati di carne rossa come il brasato e l'arrosto, cacciagione, spezzatini, formaggi stagionati. Eccellente vino da meditazione.
Pairings: Important red wine to pair with elaborated red meat dishes like braised and roasted meet, game, stews, or mature cheeses. Excellent meditation wine.