



DOGE STENO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



Durante il Dogado di Michele Steno (1400-1413), 63° Doge della Repubblica Serenissima, Venezia consolidò il proprio potere sulla terraferma, includendo tra le città venete anche Verona, i cui ambasciatori consegnarono al Doge le tre chiavi della città giurando, in questo modo, fedeltà alla Serenissima. L'annessione segnò per Verona un periodo di stabilità politica e prosperità economica, favorito dalla lungimirante amministrazione Veneziana.

Statista esperto e lungimirante, Steno guidò la Repubblica con fermezza e visione strategica.

Uve: 30% Corvina, 35% Corvinone, 35% Rondinella

Resa per Ettaro: 70 q/ha

Sistema di Allevamento: Pergola Veronese, semplice e doppia a seconda della zona.

Zona di Produzione: Colline in Marano di Valpolicella (zona classica e storica)

Terreni: Prevalentemente di tipo calcareo-eocenici

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.

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.

Aspetto: Rosso rubino intenso con riflessi granati.

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.

Palato: Secco e potente, pieno, caldo e strutturato con un finale molto bilanciato e persistente.

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.