

Amarone della Valpolicella



Denominazione: Amarone della Valpolicella DOCG Falezze

Bottiglia: Bordolese, numerata a mano

Chiusura: Sughero naturale monopezzo, selezionato e garantito (difetto < 0,5% a livello molecolare)

Vitigni: Corvinone 45%, Corvina Veronese 35%, Rondinella 15%, Oseleta 5%

Zona di produzione: Valpolicella

Microzona: Comune di Mezzane, area del Falezze

Geografia: Terreno collinare

Altitudine: 200-250m s.l.m.

Esposizione: SO - NE

Tipologia di terreno: Calcareo, con pietrosità moderata, in alcuni punti elevata, ricco di scheletro e ben drenato

Sistema di allevamento: Tradizionale, a Pergola Veronese

Età delle viti: 80 anni

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta per plateau, con selezione dei grappoli

Periodo: Settembre-Ottobre

Appassimento: Naturale non forzato, in fruttai

Vinificazione: Fine Dicembre-Gennaio

Fermentazione: In acciaio, a temperatura controllata

Durata: Circa tre settimane, con numero ridotto di rimontaggi

Affinamento: Maturazione di circa 24 mesi in tonneaux nuove da 500L di rovere francese, a media tostatura; segue affinamento in bottiglia

Annata:	2010	2011	2012	2013
Bottiglie prodotte:	3501	4000	6500	6000
Gradazione:	15.0% Vol.	16.0% Vol.	16.0% Vol.	15.5% Vol.
Acidità totale:	5.45 g/l	4.96 g/l	5.61 g/l	5.26 g/l
Estratto totale:	36.9 g/l	37.5 g/l	36.8 g/l	35.10 g/l
Zuccheri riduttori:	3.4 g/l	4.1 g/l	4.76 g/l	3.89 g/l
Contenuto SO₂ :	<55 mg/l	<45 mg/l	<45 mg/l	50 mg/l