

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA



Denominazione	Amarone della Valpolicella DOCG Falezze
Colore	rosso rubino con riflessi violacei, intenso, persistente
Aroma e Gusto	devono essere intesi come un unico percorso olfatto-gustativo. Ciò che accomuna tutta la degustazione è il sapore dell'uva, un sapore che si arricchisce di sensazioni che variano durante il percorso rendendo unico ogni sorso. All'inizio si possono sentire i profumi e la croccantezza dei frutti di bosco e di cioccolato. Ad un sorso successivo ritroviamo la prugna e la vaniglia con sensazioni di post-maturazione. Si prosegue poi con note di cedro per concludere con sentore di caffè arabica.
Bottiglia	bordolese numerata a mano con etichetta con soggetto diverso per ogni singola bottiglia
Chiusura	sughero naturale monopezzo, selezionato e garantito (difetto <0,5% a livello molecolare)
Vitigni	Corvinone, Corvina veronese, Rondinella, Oseleta

Zona di produzione	Valpolicella
Microzona	Comune di Mezzane, terroir Falezze
Geografia	terreno collinare
Altitudine	200-250 m 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 ottant'anni

Vendemmia raccolta manuale in cassetta per plateau, con selezione dei grappoli

Periodo Settembre-Ottobre

Appassimento naturale non forzato, nel fruttai di proprietà

Vinificazione fine Dicembre - Gennaio - Febbraio

Fermentazione in acciaio, a temperatura controllata

Durata circa tre settimane con numero ridotto di rimontaggi

Affinamento maturazione in tonneau nuove da 500L di rovere francese, a media tostatura; segue n lungo affinamento in bottiglia

Formati 0,375L - 0,750L - 5L - 9L - 12L



Annata	2012	2013	2015
Bottiglie prodotte	400	400>1000	400>1000
Gradazione	15,5% Vol.	15,5% Vol.	15,5% Vol.
Acidità totale	5,07 g/L	5,00 g/L	5,00 g/L
Estratto totale	38,3 g/L	35,1 g/L	38,2 g/L
Zuccheri riduttori	3,5 g/L	4,4 g/L	4,0 g/L
Contenuto SO₂	<3,0 mg/L	<6,0 mg/L	<7,0 mg/L