

AMARONE DELLA VALPOLICELLA



Denominazione	Amarone della Valpolicella DOCG Falezze
Colore	rosso rubino con riflessi violacei, intenso, persistente
Aroma	sapori intensi e fruttati di ciliegia, profumi di frutta rossa e frutta di sottobosco
Gusto	grande velluto, mineralità e una chiusura molto persistente.
Bottiglia	bordolese numerata a mano
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 fruttato 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 un lungo affinamento in bottiglia

Formati 0,375L - 0,750L - 1,5L - 3L - 5L - 9L - 12L



Annata	2010	2011	2012	2013	2015	2016
Bottiglie prodotte	3501	4000	6500	6900	4700	6100
Gradazione	15,0% Vol.	16,0% Vol.	16,0% Vol.	15,5% Vol.	15,5% Vol.	15,5% Vol.
Acidità totale	5,45 g/L	4,96 g/L	5,61 g/L	5,26 g/L	5,45 g/L	5,45 g/L
Estratto totale	36,9 g/L	37,5 g/L	36,8 g/L	35,1 g/L	32,5 g/L	32,5 g/L
Zuccheri riduttori	3,4 g/L	4,1 g/L	4,76 g/L	3,89 g/L	3,1 g/L	3,3 g/L
Contenuto SO₂	<55 mg/L	<45 mg/L	<45 mg/L	<50 mg/L	<50 mg/L	66 mg/L