

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA

<b>Appellation</b>	Amarone della Valpolicella DOCG Falezze
<b>Robe</b>	rouge rubis aux reflets violets, intense, persistant
<b>Arôme et Goût</b>	doivent être compris comme un seul parcours olfactif-gustatif. Ce qui unit toute la dégustation, c'est la saveur des raisins, une saveur qui s'enrichit de sensations qui varient en cours de route, rendant chaque gorgée unique. Au début, vous pouvez sentir les arômes et le croquant des baies et du chocolat. Dans une gorgée suivante, on retrouve la prune et la vanille avec des sensations d'après-maturation. On retrouve ensuite des notes de cèdre pour conclure sur une pointe de café Arabica.
<b>Bouteille</b>	Bordelaise numérotée à la main avec étiquette avec sujet différent pour chaque bouteille
<b>Bouchon</b>	liège naturel monobloc, sélectionné et garanti (défaut <0,5 % au niveau moléculaire)
<b>Raisins</b>	Corvinone, Corvina veronese, Rondinella, Oseleta
<b>Zone de production</b>	Valpolicella
<b>Micro-zone</b>	Commune de Mezzane, terroir de Falezze
<b>Géographie</b>	terrain vallonné
<b>Altitude</b>	200-250m au-dessus du niveau de la mer.
<b>Exposition</b>	SO-NE
<b>Type de sol</b>	Ccalcaire moyennement pierreux, élevé par endroits, riche en squelette et bien drainé
<b>Système de palissage</b>	traditionnel, avec pergola Veronese
<b>Âge des vignes</b>	quatre-vingts ans
<b>Vendanges</b>	récolte manuelle en caisses par plateau, avec sélection des grappes
<b>Période</b>	Septembre–Octobre
<b>Séchage</b>	naturel non forcé, dans le séchoir de propriété
<b>Vinification</b>	jusqu'à décembre - janvier - février
<b>Fermentation</b>	en acier, à température contrôlée
<b>Durée</b>	environ trois semaines avec un nombre réduit de remontages
<b>Formats</b>	0,375L - 0,750L - 5L - 9L - 12L



<b>Millésime</b>	2012	2013	2015
<b>Bouteilles produites</b>	400	400>1000	400>1000
<b>Alcool</b>	15,5% Vol.	15,5% Vol.	15,5% Vol.
<b>Acidité totale</b>	5,07 g/L	5,00 g/L	5,00 g/L
<b>Extrait total</b>	38,3 g/L	35,1 g/L	38,2 g/L
<b>Sucres réducteurs</b>	3,5 g/L	4,4 g/L	4,0 g/L
<b>Contenu SO<sub>2</sub></b>	<3,0 mg/L	<6,0 mg/L	<7,0 mg/L