

AMARONE DELLA VALPOLICELLA



Appellation	Amarone della Valpolicella DOCG Falezze
Robe	rouge rubis aux reflets violets, intense, persistant
Arôme	saveurs intenses et fruitées de cerise, arômes de fruits rouges et de fruits des bois
Goût	velouté intense, minéralité et fermeture très persistante.
Bouteille	bordelaise numérotée à la main
Bouchon	liège naturel monobloc, sélectionné et garanti (défaut <0,5 % au niveau moléculaire)
Raisins	Corvinone, Corvina veronese, Rondinella, Oseleta

Zone de production	Valpolicella
Micro-zone	Commune de Mezzane, terroir de Falezze
Géographie	terrain vallonné
Altitude	200-250m au-dessus du niveau de la mer
Exposition	SO-NE
Type de sol	calcaire moyennement pierreux, élevé par endroits, riche en squelette et bien drainé
Système de palissage	traditionnel, avec pergola Veronese
Âge des vignes	quatre-vingts ans
Vendanges	récolte manuelle en caisses par plateau, avec sélection des grappes
Période	Septembre–octobre
Séchage	naturel non forcé, dans le verger de propriété
Vinification	jusqu'à décembre - janvier - février
Fermentation	en acier, à température contrôlée
Durée	environ trois semaines avec un nombre réduit de remontages
Formats	0,375L - 0,750L - 1,5L - 3L - 5L - 9L - 12L



Millésime	2011	2012	2013	2015	2016	2017
Bouteilles produites	4000	6500	6900	4700	6100	6000
Alcool	16,0% Vol.	16,0% Vol.	15,5% Vol.	15,5% Vol.	15,5% Vol.	16,1% Vol.
Acidité totale	4,96 g/L	5,61 g/L	5,26 g/L	5,45 g/L	5,45 g/L	5,54 g/L
Extrait total	37,5 g/L	36,8 g/L	35,1 g/L	32,5 g/L	32,5 g/L	35,8 g/L
Sucres réducteurs	4,1 g/L	4,76 g/L	3,89 g/L	3,1 g/L	3,3 g/L	5,7 g/L
Contenu SO₂	<45 mg/L	<45 mg/L	<50 mg/L	<50 mg/L	<66 mg/L	<62 mg/L