

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

vigneto Punta di Villa



Zona di produzione: Negrar

Cru: Villa

Superficie del vigneto: 3 ha

Uvaggio: 75% Corvina, 25% Rondinella e 5% altre appassite fino metà gennaio

Tipo di terreno: Calcareo-Limo-Argilloso

Esposizione: Sud-Ovest (238 m s.l.m.)

Densità d'impianto: 4150 vigne/ettaro

Kilogrammi d'uva: 2 kg/vigna e 80 Ql/Ha

Breve descrizione del processo di vinificazione e invecchiamento: La fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24°C.) avviene in vinificatore inox con leggera rottura giornaliera del cappello di vinacce tramite pistoni azionati ad aria, per circa 21 giorni. L'affinamento del vino avviene in barrique nuove e secondo passaggio per circa 30 mesi più 12 in bottiglia.

Appassimento: ancora con metodo naturale in cassette e graticci in locali ben aerati con controllo periodico dello stato di sanità delle uve e pigiatura secondo l'annata metà o fine gennaio.

Gradazione alcolica: 16% vol.

Caratteristiche visive, olfattive e gustative: Di colore rosso rubino moderatamente intenso con profumi di spezie, fiori secchi, tabacco e cioccolato; tali sensazioni ritornano al gusto, leggermente austero ma finale elegante.

Abbinamenti: piatti a base di selvaggina, brasati e stufati e formaggi stagionati. Ottimo anche da meditazione a fine pasto.

Temperatura di servizio consigliata: 18/20°C.

Bottiglie annue prodotte: 9.000