

## Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico



The history of this wine dates back to antiquity, and therefore this truly rich and intense red deserves considerable respect. The secret of Amarone lies in its power, tamed by balance. Amarone results from an alchemy of environment and know-how, and from the respect of this wine's need of time.

**Production area:** In the hills of Marano in Valpolicella between 360 and 450 m.a.s.l. The drying process occurs in dry and well aired rooms known as "fruttai" in the high hills in Marano as well.

**Grape varieties:** Corvina, Corvinone and Rondinella.

**Soil composition:** calcareous deposits on volcanic rocks.

**Growing system:** old "pergole" on terraces held up by typical stone walls ("marogne").

**Harvest:** manual from mid September.

**Vinification:** the selected grapes are placed in small trays and transferred to well aired rooms (fruttai) for drying. In January the grapes are softly pressed and the must begins a long and slow fermentation in contact with the skins for approximately 30 days. After this, the wine is placed in barrels for a minimum of 36 months until bottling.

**Sensory profile:** intense ruby red color. On the nose it is complex, with scents of mature red fruit and spices. On the palate it is round, with a good structure, still rich in acidity and with sweet tannins, making the wine extremely pleasant.

**Food pairings:** it is perfect with autumn and winter dishes, like braised, stewed and roast meats. It also goes well with cold cuts, seasoned cheeses and local dishes like pasta with beans or risotto all'Amarone.

**Service temperature:** 18 - 20 °C.

## Amarone della Valpolicella

### D.O.C.G. Classico



Quella dell'Amarone è una storia antica a cui accostarsi con rispetto. Il segreto è la potenza dominata dall'equilibrio: un'alchimia di ambiente e "saper fare" che esclude ogni forzatura.

**Zona di produzione:** Marano, tra S. Rocco e Camporal, su vigneti situati tra i 360 e i 450 m. di altitudine slm. L'appassimento avviene in fruttai di alta collina nel Comune di Marano di Valpolicella.

**Vitigno:** Corvina, Corvinone e Rondinella.

**Composizione del suolo:** depositi calcarei su rocce vulcaniche.

**Sistema di allevamento:** vecchie pergole su terrazzamenti realizzati con muri a secco (marogne).

**Vendemmia:** manuale da metà Settembre.

**Vinificazione:** l'uva, selezionata con estrema cura durante la raccolta, è posta in piccole cassette e trasferita in locali ben areggiati e asciutti (fruttai) per l'appassimento. A Gennaio le uve vengono pigiate nella nostra cantina di Marano in maniera soffice e il mosto inizia una lunga e lenta fermentazione a contatto con le bucce per circa trenta giorni circa. In seguito il vino affina in botti da un minimo di 36 mesi fino al momento dell'imbottigliamento.

**Profilo sensoriale:** Colore rosso rubino di buona intensità. Al naso grande complessità, con ampio spettro di profumi dalla frutta rossa matura alle spezie. Al palato avvolgente, di buona struttura, ancora ricco di acidità e tannino capaci di donare al vino un'eccellente piacevolezza di beva.

**Abbinamenti consigliati:** perfetto coi cibi autunnali e invernali come brasati, stracotti, spezzatini, arrostiti. Si accompagna bene anche a salumi, formaggi stagionati e ai piatti tipici della tradizione quali pasta e fagioli e lo stesso risotto all'Amarone.

**Temperatura di servizio:** 18 - 20 °C.