

**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.G. CLASSICO
"VIGNETO MONTE
SANT'URBANO"**

Vino importante di rara
eleganza complessa
struttura.
Perfetto per i grandi
appuntamenti gastronomici è
particolarmente vocato
all'invecchiamento.



UVAGGIO	Corvina veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%.		
VIGNETO	Proprietà Monte Sant'Urbano, nel comune di Fumane. Si estende per una superficie di 19 ettari. E' situata su una collina con un'altitudine che varia da 280 a 350 m/s.l.m. e gode di un'ottima esposizione solare. Il terreno di origine vulcanica, di tipo calcareo-cretaceo, favorisce il trattenimento dell'umidità impedendo la siccità.		
SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Impianto a pergola veronese collocato su balze sorrette da muri a secco, dette "marogne". Elevata età media delle vigne.		
VENDEMMIA	Selezione manuale dei migliori grappoli da fine settembre a metà ottobre. Appassimento di 100 giorni in fruttaio in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione ottimali. In questi mesi l'uva perde circa il 42% del peso iniziale con un considerevole aumento di zuccheri.		
VINIFICAZIONE	Pigiatura a gennaio con pigiadiraspatrice a rulli. Macerazione in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 35 giorni con rimontaggi e délestage periodici ad una temperatura di 16° - 18°C. Separazione delle bucce a metà febbraio e completamento della fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere da 50 hl. Invecchiamento in tonneaux da 500 l. di rovere di Allier per 24 mesi e in botti in rovere da 20-40 hl. per altri 12 mesi. Successivo affinamento in bottiglia.		
GRADO ALCOLICO	15% vol.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Di colore rosso granato intenso, ha un profumo etereo di frutta appassita. Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto. Vino importante e di rara eleganza, si presta bene all'invecchiamento.		
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Indicato con secondi piatti robusti di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati. Consigliato anche alla fine di un buon pasto.		
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C.		
FORMATI	375 ml. 750 ml.	1500 ml. 3000 ml.	5000 ml.