

AMARONE CLASSICO

SCHEMA TECNICA

VINIFICAZIONE:

SUCCESSIVAMENTE ALLA RACCOLTA L'UVA VIENE RIPOSTA IN PICCOLE CASSETTE DI LEGNO NEI FRUTTAI PER CIRCA QUATTRO MESI, IN MODO DA CONSENTIRNE IL GIUSTO PROCESSO DI APPASSIMENTO. A FEBBRAIO SI PROCEDE CON LA FASE DELLA PIGIATURA ED IL MOSTO VIENE FATTO FERMENTARE IN VASCHE DI ACCIAIO PER PERMETTERE AI LIEVITI DI CONSUMARE CORRETTAMENTE GLI ZUCCHERI. INFINE L'AFFINAMENTO DEL VINO DURA CIRCA 2 ANNI IN VASCHE DI ACCIAIO ED ALTRI 3 IN BOTTI DI ROVERE.

VINO CERTIFICATO BIO.

VITICOLTURA:

I VITIGNI UTILIZZATI SONO CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE, MOLINARA E CROATINA, DI ETÀ COMPRESA TRA I 4 ED I 40 ANNI E SITUATI SU TERRENO ARGILLOSO CALCAREO.

LA VENDEMMIA È SVOLTA TRA FINE SETTEMBRE ED INIZIO OTTOBRE MANUALMENTE IN CASSETTE DI LEGNO, IN MODO DA SELEZIONARE SOLO L'UVA MIGLIORE.

L'APPASSIMENTO HA UNA DURATA DI CIRCA 130 GIORNI.

INFORMAZIONI CHIMICHE:

IL VINO PRESENTA UNA GRADAZIONE ALCOLICA PARI A 15,5%.

ACIDITÀ TOT/VOL DI 7,00/0,73 G/L.

ESTRATTO SECCO: 36,1 G/L .

DENSITÀ: 0,993

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 30 MG/L

RESIDUO ZUCCHERINO: 3,5 G/L

