

PIEROPAN

VIGNAIOLI DAL 1880

Amarone

L'Amarone, vino simbolo della Valpolicella, rappresenta per l'Azienda Pieropan una nuova sfida emozionante. Nasce dal desiderio di misurarsi col territorio della Valpolicella, limitrofo al Soave, diverso ed unico, e dalla volontà di realizzare il proprio sogno rosso di un vino importante, ricco e strutturato, ma anche elegante e fine, come tutti i vini dell'Azienda Pieropan.

Denominazione:	Amarone della Valpolicella DOCG.
Vitigno:	Corvina: 60% Corvinone, Rondinella, Croatina: 30% Uve di vecchi vitigni tradizionali della Valpolicella: 5%
Collocazione geografica:	Val d'Illasi, colline di Cellere d'Illasi. Zona di produzione del Valpolicella.
Vigneto:	Terreno argilloso e calcareo, altitudine 350-500 m.s.l.m. Esposizione a sud.
Resa:	Dopo l'appassimento 20 ettolitri/ ha (0,5 kg. per pianta)
Sistema d'allevamento:	Guyot, con densità di 5800 ceppi per ettaro
Metodo di difesa:	Viticoltura biologica certificata
Carico gemme:	8 gemme per vite
Età delle viti:	Impianto eseguito nel 2000.
Modalità di raccolta:	Le uve prodotte in zona Cellere d'Illasi, sul colle Garzon, vengono selezionate manualmente e raccolte in cassette nel mese di settembre.
Appassimento:	Naturale, con ausilio di ventilatori all'occorrenza. La resa in mosto è bassa: un terzo del peso originale dell'uva
Tecnica di vinificazione:	Pigiatura e diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione 23/24° per 15/20 giorni. Si effettuano rimontaggi e follatura quotidiane.
Affinamento:	Maturazione in fusti da 500 lt. per 36 mesi e un anno di bottiglia.
Esame organolettico:	
colore:	intenso con riflessi rubino;
profumo:	ampio, con sentori di marasca, more e prugna;
sapore:	complesso, avvolgente, di notevole struttura affiancato da una ottima spalla tannica ed una straordinaria freschezza. Vino di carattere adatto all'invecchiamento.
acidità totale:	da 5.5 a 6.5 g/l;
tenore d'alcool:	16-17%
zuccheri:	6-9 g/l
Abbinamento:	Si accompagna a piatti importanti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati, formaggi a lunga stagionatura, anche piccanti. Ideale a fine pasto, in buona compagnia e per esaltare momenti di festa. Temperatura consigliata 16/18°C