



## AMARONE - SELEZIONE VIGNA GARZON DELLA VALPOLICELLA DOCG

Denominazione: Amarone della Valpolicella DOCG

Collocazione Geografica: Monte Garzon, Cellore d'Illasi

Terreno: Suolo ricco di calcare rosa, con una componente di argilla e gesso

Uve: Corvina Veronese 60%, Corvinone 30%, Rondinella 5%, Croatina Veronese 5%

Età delle viti: 20 anni

Altitudine: 300 - 500 m.

Esposizione: sud

Resa: 20 hl (0.5 kg per pianta)

Sistema di allevamento: Guyot (5800 ceppi per ettaro)

Metodo di difesa: Viticoltura biologica certificata

Carco di gemme: 6-8 gemme per vite

Alcol: Vol. 16.5%

Acidità totale: 6.75 g/l

Ph: 3.36

Temperatura di servizio: 16-18 °C

### Vendemmia

Selezione manuale delle uve, raccolte in cassette alla fine di settembre.  
(In annate con condizioni climatiche sfavorevoli il vino non viene prodotto.)

### Vinificazione

Appassimento naturale con ausilio di ventilatori all'occorrenza. La resa in mosto è bassa: un terzo del peso originale dell'uva.

Pigiatura e diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione a 23/24° per 15/20 giorni circa. Si effettuano rimontaggi e follatura quotidiane.

### Affinamento

Maturazione in fusti da 225 lt. e da 500 lt. per almeno 24/30 mesi e successivamente affinamento per alcuni mesi in bottiglia.

### Profilo Organolettico

Colore: Intenso e profondo, con riflessi rosso rubino.

Profumo: Complesso e intenso, con note di ciliegie, more e prugne. Ampio e intrigante, prosegue con note di cioccolato amaro, cuoio, caffè. Speziato, con note di pepe nero e ginepro, completato da un rinfrescante finale balsamico.

Palato: Rotondo e di struttura, armonico, avvolgente e di corpo, di straordinaria freschezza. Un vino di grande carattere con il potenziale per lunghe evoluzioni.

### Abbinamenti

Si accompagna a piatti importanti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati, formaggi a lunga stagionatura, anche piccanti.