



Questo vino viene prodotto con le uve di vari vigneti della zona della Valpolicella Classica al fine di ottenere un vino ben equilibrato.

VANTINI

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
Denominazione di origine controllata
CLASSICO



Colore:

Rossogranato profondo, limpido e trasparente

Profumo:

Vino di grande struttura ,
complesso, elegante,
speziato con leggero sentore di frutta rossa e matura

Sapore:

Delicato, pieno, caldo e vellutato

Prodotto da uve:

60% Corvina 20% Corvinone 15% Rondinella 5% Molinara

Bottiglie:

Da 0.75 litri oppure "Magnum" da 1.5 – 3 – 5 litri

Gradazione alcolica:

15% vol

Temperatura di servizio:

20°/22°c,
Stappare almeno 1 ora prima di essere servito

Accostamenti:

Carni rosse, formaggi di stagione, selvaggina

Tecnica di produzione:

Le uve vengono raccolte e selezionate manualmente a fine settembre inizio ottobre . Vengono poste in plateau di legno o di plastica per il lento appassimento in fruttai a temperatura , umidità' e ventilazione controllata, fino il mese di gennaio – febbraio. I grappoli durante il periodo dell'appassimento si disidratano perdendo circa il 30-40% del loro peso iniziale. Diraspatura e pigiatura nel mese di gennaio e la fermentazione avviene in vinificatori d'acciaio a temperatura bassa controllata 20 circa con macerazione lenta di 20 giorni circa, con rimontaggi giornalieri. Al termine il vino viene posto in botti di rovere per minimo 36 mesi. Pre commercializzazione il vino rimane in bottiglia per sei mesi. Ben conservato puo' esaltare tutte le sue proprietà nei 7-8 anni successivi alla vendemmia. Si consiglia bottiglia coricata al buio, in ambiente fresco, con umidità' e temperatura costanti.