

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA



<b>Denominazione</b>	Amarone della Valpolicella DOCG Falezze
<b>Colore</b>	rosso rubino con riflessi violacei, intenso, persistente
<b>Aroma e Gusto</b>	devono essere intesi come un unico percorso olfatto-gustativo. Ciò che accomuna tutta la degustazione è il sapore dell'uva, un sapore che si arricchisce di sensazioni che variano durante il percorso rendendo unico ogni sorso. All'inizio si possono sentire i profumi e la croccantezza dei frutti di bosco e di cioccolato. Ad un sorso successivo ritroviamo la prugna e la vaniglia con sensazioni di post-maturazione. Si prosegue poi con note di cedro per concludere con sentore di caffè arabica.
<b>Bottiglia</b>	bordolese numerata a mano con etichetta con soggetto diverso per ogni singola bottiglia
<b>Chiusura</b>	sughero naturale monopezzo, selezionato e garantito (difetto <0,5% a livello molecolare)
<b>Vitigni</b>	Corvinone, Corvina veronese, Rondinella, Oseleta e altre varietà minori
<b>Zona di produzione</b>	Valpolicella
<b>Microzona</b>	Comune di Mezzane e Illasi, terroir Falezze
<b>Geografia</b>	terreno collinare
<b>Altitudine</b>	100 - 200-250 m s.l.m.
<b>Esposizione</b>	SO-NE
<b>Tipologia di terreno</b>	calcareo con pietrosità moderata, in alcuni punti elevata, ricco di scheletro e ben drenato
<b>Sistema di allevamento</b>	tradizionale, a pergola veronese, trentina e spalliera
<b>Età delle viti</b>	varie
<b>Vendemmia</b>	raccolta manuale in cassetta per plateau, con selezione dei grappoli
<b>Periodo</b>	Settembre-Ottobre
<b>Appassimento</b>	naturale non forzato, nel fruttai di proprietà
<b>Vinificazione</b>	Novembre - Dicembre - Gennaio - Febbraio
<b>Fermentazione</b>	in acciaio, a temperatura controllata
<b>Durata</b>	circa due - tre settimane con numero ridotto di rimontaggi
<b>Formati</b>	0,375L - 0,750L - 5L - 9L - 12L



	Annata 2012	2013	2015
<b>Bottiglie prodotte</b>	400	1000	400>1000
<b>Gradazione</b>	15,5% Vol.	15,5% Vol.	15,5% Vol.
<b>Acidità totale</b>	5,07 g/L	5,00 g/L	5,00 g/L
<b>Estratto totale</b>	38,3 g/L	35,1 g/L	38,2 g/L
<b>Zuccheri riduttori</b>	3,5 g/L	4,4 g/L	4,0 g/L
<b>Contenuto SO<sub>2</sub></b>	<3,0 mg/L	<6,0 mg/L	<7,0 mg/L