

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA



<b>Denominazione</b>	Amarone della Valpolicella DOCG Falezze
<b>Colore</b>	rosso rubino con riflessi violacei, intenso, persistente
<b>Aroma</b>	sapori intensi e fruttati di ciliegia, profumi di frutta rossa e frutta di sottobosco
<b>Gusto</b>	grande velluto, mineralità e una chiusura molto persistente.
<b>Bottiglia</b>	bordolese numerata a mano
<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

**Zona di produzione** Valpolicella

**Microzona** Comune di Mezzane e Illasi, terroir Falezze

**Geografia** terreno collinare

**Altitudine** 100 - 200-250 m s.l.m.

**Esposizione** SO-NE

**Tipologia di terreno** calcareo con pietrosità moderata, in alcuni punti elevata, ricco di scheletro e ben drenato

**Sistema di allevamento** tradizionale, a pergola veronese, trentina e spalliera

**Età delle viti** varie

**Vendemmia** raccolta manuale in cassetta per plateau, con selezione dei grappoli

**Periodo** Settembre-Ottobre

**Appassimento** naturale non forzato, nel fruttato di proprietà

**Vinificazione** Novembre - Dicembre - Gennaio - Febbraio

**Fermentazione** in acciaio, a temperatura controllata

**Durata** circa due - tre settimane con numero ridotto di rimontaggi

**Formati** 0,375L - 0,750L - 1,5L - 3L - 5L - 9L - 12L



<b>Annata</b>	2011	2012	2013	2015	2016	2017
<b>Bottiglie prodotte</b>	4000	6500	6900	4700	6100	6000
<b>Gradazione</b>	16,0% Vol.	16,0% Vol.	15,5% Vol.	15,5% Vol.	15,5% Vol.	16,1% Vol.
<b>Acidità totale</b>	4,96 g/L	5,61 g/L	5,26 g/L	5,45 g/L	5,45 g/L	5,54 g/L
<b>Estratto totale</b>	37,5 g/L	36,8 g/L	35,1 g/L	32,5 g/L	32,5 g/L	35,8 g/L
<b>Zuccheri riduttori</b>	4,1 g/L	4,76 g/L	3,89 g/L	3,1 g/L	3,3 g/L	5,7 g/L
<b>Contenuto SO<sub>2</sub></b>	<45 mg/L	<45 mg/L	<50 mg/L	<50 mg/L	<66 mg/L	<62 mg/L