



CORTE MAJOLI

AMARONE della VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

- Vitigni:** 60%Corvina, 20%Corvinone, 20% Rondinella
Zona di produzione: Poiano e Nesente di Valpantena (Verona)
Caratteristiche del terreno: 20% Scheletro, 23% Sabbia, 64% Limo, 13% Argilla, Calcare totale 35%, Calcare attivo 9%
Sistema di allevamento: Guyot e Pergola Inclinata Veronese
Densità d'impianto: 4500 viti per ettaro
Resa per ettaro: 90 q.li
Produzione per vite: 2 Kg
Epoca di vendemmia: Settembre e Ottobre con cernita delle uve migliori in plateau fino a Dicembre in fruttato a 18°C e 70% di umidità
Appassimento: diraspatura e pigiatura delle uve, inoculo con lieviti selezionati.
Vinificazione: con macerazione in vasche di acciaio per 30 giorni a 18°C. Rimontaggi e delastage giornalieri.
Affinamento: 24 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia
Caratteristiche organolettiche: Colore rubino scuro con sfumature granato, profumo di amarene e rosa appassita e cacao. Caldo, equilibrato e con tannini morbidi.
Abbinamenti: Brasati, arrostiti, formaggi stagionati
Piatto tipico consigliato: Brasato all'Amarone.
Temperatura di servizio ideale: 16°C
Dati analitici: Gradazione alcolica 14,76 %Vol
Zuccheri residui 6,9 g/l
Estratto secco netto 28,4 g/l
Acidità totale 5,70 g/l
PH 3,47

