

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

AMARONE della VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
VALPANTENA

- Vitigni:** 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone
Zona di produzione: Poiano e Nesente di Valpantena (Verona)
Caratteristiche del terreno: 22% Scheletro, 22% Sabbia, 66% Limo, 12% Argilla, Calcare totale 36%, Calcare attivo 10%
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 fruttajo 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.
Fermentazione: 24 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia
Affinamento: colore rubino profondo, al naso confettura di ciliegia, vaniglia, liquirizia, tabacco. Al gusto caldo, morbido e intensamente tannico.
Caratteristiche organolettiche: carni alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati.
Abbinamenti: Pastissada con polenta
Piatto tipico consigliato: 16°C
Temperatura di servizio ideale: Gradazione alcolica 16,84%vol
Dati analitici: Zuccheri residui 10,3 g/l
Estratto secco netto 34,6 g/l
Acidità totale 7,50 g/l
PH 3,38

