



TENUTE
FASOLI
Lorena
vignaiola



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

CLASSICO DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Denominazione: Amarone della Valpolicella Classico Docg

Vitigni: Molinara, Rondinella, Corvinone, Corvina

Comune: San Pietro in Cariano

Densità Ceppi: 3300

Sistema di allevamento: Pergola Veronese

Età viti: 50 anni

Tipologia del suolo: Franco Limoso

Vigneto: Biologico

Vendemmia: raccolta manuale con selezione dei grappoli e riposti in cassette

Appassimento: dopo la raccolta si porta in fruttai e l'uva riposa sino al mese di febbraio dell'anno successivo alla raccolta.

Vinificazione: Fermentazione in cemento

Affinamento: in barrique di 2 passaggio di rovere francese per 4 anni.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino lucente, con sentori di confettura di amarene.

Gradazione alcolica: 16% Vol.

Abbinamenti: Cacciagione, carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati.

Come servire: Aprire almeno 30 minuti prima e servire in ampi calici a temperatura ideale di 18°C. brasati e stracotti.