

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

L'Amarone Villa Crine è l'espressione delle uve provenienti dai vigneti più preziosi. Corvina Rondinella e Molinara vengono selezionate con cura e lasciate appassire per 120 giorni. Il frutto dell'appassimento è un'essenza distillata di aromi. Il lungo affinamento in botti di rovere conferisce equilibrio, potenza, eleganza e finezza allo stesso tempo.



**Denominazione** Amarone della Valpolicella Docg classico

**Vitigni** Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%.

**Terreni** Vigneti situati su altitudine da 200 a 300 m s.l.m. Suoli di argilla, alluvionali ghiaiosi e tufacei con rocce marine calcaree.

**Vigneti** Allevamento a pergola. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 90 q.li / ha

**Vendemmia** Raccolta manuale selettiva dei grappoli più spargoli da destinare all'appassimento da fine settembre alla prima decade di ottobre.

**Appassimento** Le uve vengono riposte per circa quattro mesi su graticci di arelle o cassette di legno nel fruttai a temperatura e umidità controllata.

**Vinificazione** Pigiatura soffice nei mesi di gennaio e febbraio. Fermentazione in acciaio adottando le tecniche tradizionali e "particolari accorgimenti" tramandati da generazioni di viticoltori e vinificatori. Affinamento in botti di rovere dai 10 ai 30 HI per 3 anni e un anno in bottiglia nelle antiche celle in tufo.

**Caratteristiche Organolettiche** Bellissima la veste granata con bei riflessi rubino, note di cassis e mirtillo con bei ricordi di cioccolato e tostatura, poi frutta rossa sotto spirito a confronto di una bocca potente, sensuale e mai scontata che muove i passi su un tannino quasi cesellato.

**Gradazione alcolica** 15% vol. minimo e oltre a seconda dell'annata .

**Abbinamenti** Manzo brasato con funghi, pernice arrosto, pasta all'uovo con cavolo rosso, selvaggina, formaggi mediamente stagionati.

**Servizio** Servire in ampi calici, si consiglia l'apertura un paio di ore prima. Temperatura di servizio ideale 18°C.