

# Amarone

Amarone della Valpolicella DOCG 2011

[Allegrini](#)

---

L'Amarone Classico della Valpolicella Allegrini Docg è il vino simbolo di questa azienda. Frutto di tutta la sapienza della famiglia Allegrini questo rosso riassume in sé tradizione, territorio e sapienza contadina. Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta vengono lasciate appassire almeno fino a dicembre controllandone quotidianamente la sanità. Dopo un lungo affinamento ne esce il rosso diventato emblema dell'enologia nazionale assieme a Barolo e Brunello di Montalcino.

Il profilo è di grande spessore e profondità, tanto negli aromi di frutto maturo e spezie, quanto al palato, dove l'alcool trova nell'acidità e nei raffinati tannini i giusti compagni di viaggio.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Amarone della Valpolicella

**Denominazione** DOCG

**Annata** 2011

**Classificazione** Classico

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Veneto

**Localizzazione** Zona collinare della Valpolice

**Vitigno** Corvina Veronese 90% ;Rondinella 5% ;Oseleta 5%

**Gradazione** 16.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso rubino intenso

**Gusto** Gusto Pieno e avvolgente, caldo e morbido

**Profumo** Note di frutta rossa matura sottospirito e leggere speziature

**Abbinamenti** Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse brasato, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** 18 - 20 °C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Wine Spectator 93

## DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Est

**Altitudine** 180-280 m s.l.m. m

**Tipologia terreno** Per lo più calcareo, ricco di scheletro e ben drenato

**Allevamento** Vecchi impianti, pergola trentina; nuovi impianti, guyot semplice

**Densità impianto** Vecchi impianti, circa 3.000 ceppi/Ha; nuovi impianti, circa 5.000 ceppi/Ha

**Età ceppi** 32 anni

**Epoca vendemmia** Seconda settimana di settembre

**Tipo raccolta** Manuale

**Vinificazione** Pigiatura e diraspatura delle uve effettuata durante la prima quindicina di gennaio Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata Temperatura di fermentazione: 8-22°C Durata della fermentazione: 25 giorni circa con rimontaggi giornalieri periodici

**Maturazione** : Maturazione in barriques nuove per 18 mesi, massa per 7 mesi

**Affinamento** In bottiglia per 14 mesi circa