

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 Valpolicella
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