

Moròpio

Amarone della Valpolicella DOCG 2011

Antolini

L'Amarone Classico della Valpolicella Docg Moròpio dell'azienda Antolini si ottiene da uve corvina, corvinone, rondinella ed una piccola percentuale di molinara. E' il vino per eccellenza della Valpolicella Classica del territorio veronese.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Rosso |
| Disciplinare | Amarone della Valpolicella |
| Denominazione | DOCG |
| Annata | 2011 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Veneto |
| Localizzazione | Marano di Valpolicella |
| Vitigno | Corvina, Corvinone, Rondinella ed una piccola percentuale di molinara 100% |
| Gradazione | 17.00 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colore | Rosso rubino carico con riflessi granat |
| Gusto | Il suo sapore è tipicamente Marano per la ficcante acidità e la finezza, secco, al limite dell'abboccato, caldo e morbido, con una buona freschezza e tannini vellutati |
| Profumo | Intenso e complesso, con sentori di fiori passiti, confettura di amarena e visciola, note di spezie dolci, cioccolato boero, china, miele di fiori di bosco e leggerissime fragranze di corteccia di vite e oliva verde |
| Abbinamenti | Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse stufate, secondi piatti di carni rosse brasate, secondi piatti di carni rosse alla brace, formaggi stagionati |
| Temperatura di servizio | 16-18° C |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Altitudine | 350 m s.l.m. m |
| Età ceppi | 30-40 anni |
| Vinificazione | Tra la fine di Dicembre e la fine di Gennaio pigiatura delle uve appassite con diraspa-pigiatrice; macerazione a freddo per 7/10 giorni; fermentazione per 20 giorni in fermentini d'acciaio con temperatura controllata e sistema di rottura del cappello automatico esclusivamente con lieviti indigeni; 1/2 rimontaggi all'aria |
| Maturazione | in legno (essenzialmente rovere, ciliegio, castagno e in piccola parte gelso) per 24 mesi; maturazione in bottiglia per 6/12 mesi |