

Amarone

Amarone della Valpolicella DOCG

Cantina Graziano Prà

L'Amarone della Valpolicella Doc di Graziano Prà è un vino entusiasmante e di grande fascino. E' una bellissima espressione del terroir della Valpolicella e porta nel bicchiere la decisa mineralità e sapidità derivante dai suoli.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Amarone della Valpolicella
Denominazione	DOCG
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Mezzane - Tregnano
Vitigno	Corvina Corvinone Rondinella e Oseleta 100%
Gradazione	17.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso
Gusto	Ampio, avvolgente con un tannino netto e dotato di grande capacità di affinamento. Il frutto è denso e dolce di ciliegia in confettura. Il finale è lungo e piacevole. Il retrogusto amabile con una netta sensazione di amarena dolce
Profumo	Intenso e complesso. Emerge il calore del frutto in confettura, ciliegia e prugna in modo particolare. Elegante la sensazione degli affinamenti con una bella componente di cacao dolce e di rabarbaro misto a liquirizia purissima. La spezia è molto tipica
Abbinamenti	Secondi piatti di carni importanti e ben cotto con spezie ed erbe aromatiche, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati, dolci cioccolato fondente
Temperatura di servizio	18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	450 m s.l.m. m
Tipologia terreno	Glaciale
Allevamento	Guyot
Densità impianto	7.000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	40 hl
Epoca vendemmia	Metà settembre - metà ottobre
Vinificazione	Appassimento in fruttai per circa due mesi. Pigiadiraspatura, macerazione e fermentazione per 15 giorni in tini verticali. Délestage, seguito da fermentazione malolattica per 2/3 in tonneaux e per

1/3 in barriques di Allier
Affinamento Legno di rovere francese