

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 fruttaio per circa due mesi. Pigiadirasatura, 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