

Amarone della Valpolicella

Amarone della Valpolicella DOCG 2016

Le Gauite di Noemi

L' Amarone della Valpolicella DOCG di Le Gauite di Noemi, è prodotto con uve di Corvina, Rondinella e Corvinone, nei vigneti sulle colline di Mezzane di Sotto, fianco a fianco a quelli del celeberrimo Romano dal Forno, mentore e amico. La piccola cantina e frantoio è sempre aperta e pronta ad accogliere curiosi ed appassionati, per mostrare ciò che questa terra è capace di creare.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Amarone della Valpolicella
Denominazione	DOCG
Annata	2016
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Mezzane di Sotto
Vitigno	Corvina ;Rondinella ;Corvinone
Gradazione	16.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore rosso rubino, cristallino, consistente
Gusto	In bocca è secco, caldo, morbido,abbastanza sapido, tannico, equilibrato, persistente, fine, robusto, pronto
Profumo	Al naso intenso, complesso, fine, fruttato, minerale e speziato con franche note di ciliegie sotto spirito
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
Temperatura di servizio	18° - 20° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	350/400 m m
Tipologia terreno	roccia bianca calcarea,roccia calcarea rosa ferrosa, roccia basaltica contenente i minerali olivina e pirossene
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5000 ceppi per ettaro
Epoca vendemmia	Inizio ottobre
Vinificazione	Vinificato nel mese di gennaio, dopo 4 mesi di appassimento
Maturazione	In barriques di rovere francese nuove per 3 anni, e 6 mesi in acciaio
Affinamento	4 anni in bottiglia