

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 saporito, 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