

Amarone

Amarone della Valpolicella DOCG 2011

[Speri](#)

L'Amarone della Valpolicella Docg Speri è un vino importante di rara eleganza complessa struttura. Perfetto per i grandi appuntamenti gastronomici è particolarmente vocato all'invecchiamento. Simbolo indiscutibile dell'az. Speri, l'Amarone Monte Sant'Urbano è un eccellente esempio di finezza e classicità. Un vino straordinario di grande complessità e vigorosa struttura da sempre ai vertici.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Amarone della Valpolicella

Denominazione DOCG

Annata 2011

Classificazione Classico

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Veneto

Localizzazione Fiumane

Vitigno Corvina Veronese - Corvinone 70% ;Rondinella 25% ;Molinara 5%

Gradazione 15.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso granato intenso

Gusto Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto

Profumo Etereo di frutta appassita

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 280 a 350 m/s.l.m. m

Tipologia terreno di origine vulcanica, di tipo calcareo-cretaceo

Allevamento Impianto a pergola veronese collocato su balze sorrette da muri a secco, dette "marogne"

Epoca vendemmia Da metà settembre a metà ottobre

Vinificazione Prima della vinificazione appassimento delle uve di 100 giorni in fruttaio in condizioni di temperatura, umidità. e ventilazione ottimali. In questi mesi l'uva perde circa il 42% del peso iniziale con un considerevole aumento di zuccheri. Macerazione in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 35 giorni con rimontaggi e délestage periodici ad una temperatura di 16° - 18°C. Separazione delle bucce a metà febbraio e completamento della fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere

Maturazione in tonneaux di rovere di Allier per 24 mesi e in botti in

rovere

Affinamento In bottiglia