

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA

## DOCG 2010-2011-2012

### “GRAN LOMBARDO”



Zona di produzione	Comune di Verona – Località Quinzano
Altezza vigneti	450 m s.l.m.
Uve	corvina, corvinone, rondinella, croatina
Età delle vigne	6 –9 anni
Sistema di allevamento	spalliera, guyot
Densità impianto	5.000/ha
Resa	24 q.li ha
Vinificazione	L'uva, dopo un'accurata selezione, viene posta in cassette di legno e lasciata riposare nel fruttajo, così da favorire la concentrazione di zuccheri e di altri componenti fondamentali, quali estratto, aromi e glicerina. Trascorsi i tradizionali tre mesi, le uve appassite vengono sottoposte a pigiatura. Il mosto ottenuto inizia una lunga e lenta fermentazione: una parte in botti di slavonia e l'altra in barrique francesi per un minimo di due anni ultimando poi la maturazione in bottiglia.
Affinamento	barrique
Quantità prodotta	9.000 bottiglie
Esame organolettico	Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi granati Profumo: Speziato su aromi di liquirizia e pepe nero, con sentori di ciliegia e frutta secca. Sapore: Equilibrato molto intenso, persistente, robusto di corpo e vellutato.
Alcool	15,50 % Vol.
Acidità	5,85 g/l
Zuccheri residui	5.20 gr
Abbinamento	Carni rosse, roast beef, brasati, arrostiti con sughi saporiti, selvaggina, formaggi stagionati, frutta secca. Fuori pasto come vino da meditazione.
Temperatura di servizio	16° C – 18 ° C, curando di aprire la bottiglia almeno un'ora prima
Potenziale di invecchiamento	15 – 20 anni
Bottiglia	Bordolese Regine
Cartone	6 bottiglie
Capacità	0,75 l.