

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG 2011

“SALGAR”



Zona di produzione	Valpolicella
Uve	corvina, corvinone, rondinella, croatina
Sistema di allevamento	spalliera, guyot
Densità impianto	5.000/ha
Resa	24 q.li ha
Vinificazione	L'uva viene posta in cassette di legno e messa a riposo (appassimento), così da favorire la concentrazione di zuccheri e di altri componenti fondamentali, quali estratto, aromi e glicerina. Dopo tre mesi, le uve vengono sottoposte a pigiatura. Il mosto ottenuto inizia una lunga e lenta fermentazione. L'affinamento avviene in barrique francesi per almeno 18 mesi e completa 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	16,00 % Vol.
Acidità	5,85 g/l
Zuccheri residui	5.20 gr
Abbinamento	Carni rosse, roast beef, brasati, arrosti 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 bottiglie almeno un'ora prima
Potenziale di invecchiamento	15 – 20 anni
Bottiglia	Bordolese Regine
Cartone	6 bottiglie
Capacità	0,75 l