

ITALIE - VENETO

MUSELLA

MADDALENA PASQUA DI BISCEGLIE

S. MARTINO BUON ALBERGO

● AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo

Vitigno: Corvinone, Corvina, Rondinella, Oseleta

Estensione del vigneto: 38.0 ha.
Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese

Densità media ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ettaro: 15.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Vengono selezionati i migliori grappoli e portati in una stanza ventilata per l'appassimento. Le uve perdono almeno il 50% del loro peso originale, concentrando zuccheri, componenti aromatiche e tannini nobili. In febbraio viene svolta una pigiatura soffice e comincia la fermentazione tramite pied de cuve con una lunga macerazione. Il vino affina per 12 mesi in tonneaux e botti grandi di rovere, per altri 12 mesi in vasche di cemento e infine riposa 8 mesi in bottiglia.

Solforosa totale (SO₂): 82.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 30000

CARATTERISTICHE

Vino rosso di corpo fruttato e speziato, caldo, potente e morbido e dal finale lungo e fine.

ABBINAMENTI

Risotto all'amarone, stracotto