Amarone della Valpolicella

ROSSO

INFO

Annate: 2017, 2020, 2021
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Veneto
Vitigni: Corvina, Rondinella, Oseleta, Corvinone
Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo
Estensione del vigneto: 38 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ha: 15 hl
Vinificazione e affinamento: 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: 82 mg/l
Bottiglie prodotte: 30.000

PRODUTTORE

MUSELLA
Maddalena Pasqua di Bisceglie

PERCHÉ

L'Amarone della Valpolicella di Musella è un vino rosso intenso e di gran corpo. Un'espressione sulla frutta in confettura, amarena e vaniglia, che si integrando ad un sorso tannico, ma equilibrato, elegante, strutturato e di infinita morbidezza.

QUANDO

Quando il buon umore non è dalla vostra parte, l'Amarone della Valpolicella è il segreto che vi farà tornare la voglia di sorridere in un lampo. Un vino morbido e vellutato come la carezza di una madre. Vi sentirete coccolati e capiti come a casa.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it