Amarone della Valpolicella Riserva

ROSSO

INFO

Annata: 2018
Formato: 75 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: 7 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 24 mesi in tonneaux e botti grandi di rovere e per altri 12 mesi in bottiglia.
Solforosa totale: 79 mg/l
Bottiglie prodotte: 15.000

PRODUTTORE

MUSELLA
Maddalena Pasqua di Bisceglie

PERCHÉ

L'Amarone Riserva di Musella è un vino rosso di grande profondità ed intensità. Frutto di grappoli appassiti si esprime in bocca morbidissimo, largo, appagante, robusto, vellutato e setoso. Dal finale lungo e appagante.

QUANDO

Non è vero che cioccolato e vino rosso vanno poco d'accordo, soprattutto se si parla dell'Amarone Riserva di Musella. In una gelida giornata invernale, preparate a fine cena una ganache al cioccolato fondente a base acqua, condividetela con chi amate e datevi al puro godimento.

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