

# contrada palui

**Amarone** della Valpolicella – DOCG / 2018

## Varietà

Corvina, Corvinone, Rondinella (principalmente)

## Caratteristiche vigneto

Altitudine: ca. 500m s.l.m.


Esposizione: sud e sud-ovest su un crinale di alta collina

Suolo: calcareo argilloso ricco in selce e blocchi di basalto

Forma di allevamento: spalliera potatura guyot

Densità d'impianto: 4.400 piante/ha

Produzione / ettaro: 80 q

Conduzione certificata biologica 

## Dati tecnici

Gradazione alcolica: 15.5% Vol.

Zucchero residuo: 0,8 g/l

Estratto secco totale: 38 g/l

Acidità volatile: 0,49 g/l

Anidride solforosa totale: 118 mg/l



## Vinificazione

Grappoli spargoli e perfettamente maturi vengono raccolti a mano e poi posati gentilmente in piccole cassette dove appassiscono per 2-2,5 mesi in un luogo ventilato. Evapora acqua e di conseguenza gli altri componenti delle uve si concentrano – estratti, zucchero, acidi e tannini. Allo stesso tempo partono vari processi microbiologici che comportano un ulteriore sviluppo delle uve. Dopo l'appassimento i grappoli vengono diraspatis gentilmente e sottoposti ad un lungo processo fermentativo che avviene ad una temperatura inferiore a 22 gradi. Dopo i ca. 30 giorni di macerazione lo zucchero è completamente consumato. Segue un affinamento del vino in Barrique e Tonneaux di rovere francese per almeno 24 mesi. Una piccola parte matura in anfore di terracotta rossa per ca. 9 mesi per esaltare le note fruttate e floreali. Dopo l'imbottigliamento il vino subisce un ulteriore affinamento di almeno 24-30 mesi nella bottiglia.

## Note di degustazione

*Amarone* si presenta in un rosso rubino scuro con bordi chiari. Al naso è complesso con sentori di prugne appassite e amarene, funghi, noci, cioccolato nero e note balsamiche. In bocca è sapido e minerale ma allo stesso tempo ha un corpo pieno con tannini vivaci ma soffici. Le note di appassimento sono molto invitanti ma anche delicati senza appesantire il vino. Molto sapore con un lungo finale.