



Corte San Benedetto

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA DOC

Formato: 750 ml

Vitigni: Corvina Veronese 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%

Caratteristiche e collocazione geografica del vigneto: da vigneti siti nel comune di Negrar e Marano di Valpolicella, nel cuore della Valpolicella Classica. Zona con altitudine compresa tra 100 e 400 m s.l.m. Terreno argilloso e calcareo.

Sistema di allevamento: Pergola doppia.
Età delle viti in produzione: 30 anni.
Densità di impianto di 3.000 viti per ettaro.

Resa per ettaro: Da una resa di 84 q.li di uva per ettaro vengono prodotti circa 25 ettolitri di vino.

Vendemmia e vinificazione: La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano a partire dalla metà di settembre. Dopo una selezione accurata, le uve vengono poste in cassette e messe a riposo in locali ben arieggiati e asciutti, così da favorire la concentrazione di zuccheri e di altri componenti fondamentali quali estratto, aromi e glicerina (il calo delle uve si aggira intorno al 40-45%). Verso la fine di gennaio si procede ad una pigiatura soffice, cui segue una lenta



fermentazione in vinificatori di acciaio inox. La macerazione ha una durata di 30-35 giorni ed avviene alla temperatura di 10°-20° C. Si effettuano rimontaggi giornalieri. L'affinamento avviene in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni ed in parte in tonneaux.

Conservabilità: Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15 °C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 15-18 anni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso granato intenso.

Profumo: grande intensità e persistenza, con profumi eterei, fruttati di amarene sotto spirito e prugna secca, fiori secchi e tutta una gamma olfattiva di spezie dolci.

Sapore: denota struttura e decisa morbidezza, contrappunto di una vellutata tannicità.

Temperatura di servizio: Servire ad una temperatura tra i 19°-20° C.

Gastronomia: Si abbina tradizionalmente alla selvaggina, alla carne alla brace, a brasati e formaggi stagionati.

Dati analitici del prodotto in bottiglia:

Grado alcolico svolto 16 %
Zuccheri riduttori residui 7 gr/l
Acidità totale 5,70 gr/l
Estratto secco netto 31,10 gr/l

Soc. Agr. Corte San Benedetto
di Lavarini Angelo, Loris & C.

Via Casa Zamboni, 10/A - 37020 Arbizzano di Negrar (VR) Italy - Tel. / Fax 045 6020531
info@cortesanbenedetto.it - www.cortesanbenedetto.it