



Amarone della Valpolicella DOCG Classico

VINI ROSSI



Alcool:	15,5% vol.
Area Di Produzione:	Regione Veneto. Zona classica della Valpolicella a nord di Verona. Tenuta nel comune di S. Ambrogio di Valpolicella.
Uve:	Prodotto solo nelle annate migliori in quantita' estremamente limitate dalle migliori uve rosse della Valpolicella (70% Corvina, 25% Rondinella e 5% Oseleta) che vengono lasciate ad appassire in cassette fino a tardo inverno ed in quel periodo vinificate tradizionalmente.
Composizione Del Suolo:	Terreni argillosi e calcarei di origine glaciale e alluvionale.
Sistema Di Vinificazione:	Pigiatura soffice, lenta fermentazione (che puo' durare anche alcuni mesi) in rosso a temperatura controllata (22-23°C.), invecchiamento in botti di legno di rovere per diversi anni, imbottigliamento a freddo in linea sterile.
Descrizione Organolettica:	Vino secco, caldo, corposo ed intenso, con sapori e profumi evidenziati dal lungo periodo di invecchiamento in botti di legno.
Colore:	Rubino scuro mattonato.
Profumo:	Etereo, intenso, che ricorda i profumi dei legni pregiati con i quali il vino viene invecchiato.
Sapore:	Amarognolo, intenso e vellutato.
Temperatura Di Servizio:	Da servire a temperatura ambiente (18-19°C.), stappando la bottiglia un'ora prima.
Conservazione:	Vino che viene da noi offerto gia' adeguatamente invecchiato e pronto al consumo, ma che puo' essere conservato senza alcuna preoccupazione anche per numerosi anni. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.
Suggerimenti Gastronomici:	Vino da arrosti e cacciagioni, assai gradevole a fine pasto con formaggi stagionati. Una degustazione lenta e prolungata vi fara' apprezzare pienamente tutte le caratteristiche di questo straordinario prodotto.

Acidità totale:	5.55 g/l
Zucchero:	8.50 g/l
SO2 totale:	76 mg/l
SO2 libera:	23 mg/l
Estratto secco netto:	32.5 g/l
Acidità volatile:	0.57 g/l



CANTINE LENOTTI
CANTINE LENOTTI

Via S. Cristina, 1- 37011 Bardolino - VR
Tel. +39 045 7210484 Fax. +39 045 6212744
info@lenotti.com