



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G

FORMATO

750 ml.

VITIGNI

Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 10%, Terodola 5%.

ZONA DI PRODUZIONE

San Pietro in Cariano, Fumane e località Marega, nella Valpolicella Classica.

VENDEMMIA

Settembre. Uva particolarmente scelta in collina e pianura, raccolta accuratamente a mano e deposta in cassette dove riposa per 100 giorni circa in un fruttaiolo.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice e diraspatura delle uve; fermentazione a temperatura controllata per circa 40 giorni a contatto con le bucce con rimontaggi e lavorazione al cappello di vinaccia giornalmente. Dopo un periodo di decantazione, affina in botte grande da 25 hl per 36 mesi. Infine riposa per 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE

Rosso rubino carico.

PROFUMO

Delicato ma intenso. Sentori di marmellata di frutti rossi, fichi secchi e uva appassita si miscelano con aromi tostati quali vaniglia, liquirizia e cioccolato. Si notano anche leggere sfumature speziate e di tabacco.

SAPORE

Vino rosso di grande struttura. Al palato frutti rossi sotto spirito e ciliegia cotta si fondono con pepe e vaniglia con un intenso finale di cioccolato fondente. I tannini nobili dell'uva conferiscono morbidezza al vino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pensato soprattutto per i pasti, si abbina benissimo con primi piatti robusti, carni rosse, selvaggina, arrostiti, formaggi stagionati. Ottimo vino anche da meditazione, in abbinamento a cioccolato fondente. Servire a 18-20°C aprendo la bottiglia almeno 60 minuti prima.

GRADAZIONE ALCOLICA

16% vol

Azienda Agricola
FlaTio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO

Tel 045 7702230 Email: Fraccawine@libero.it



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G

SIZE

750 ml.

GRAPES

Corvina 60%, corvinone 25%, Rondinella 10%, 5% terodola.

PRODUCTION AREA

San Pietro in Cariano (Verona) and location Marega, in Valpolicella Classica.

HARVEST

September. Grapes choice particularly in the hills and plains, carefully collected by hand and placed in boxes for about 100 days in a room with controlled temperature and humidity.

WINE-MAKING

Soft pressing and crushing of grapes, fermentation at controlled temperature for about 40 days in contact with the skins with pumping and processing to marc cap daily. After a settling period, the product stay ages for 36 months in big barrel of 25 hl after stay for 12 month in bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

Ruby red.

BOUQUET

Delicate but intense. Hints of red fruit jam , dried figs and raisins are mixed with roasted aromas such as vanilla , licorice and chocolate . They are also visible light shades of spice and tobacco .

TASTE

Red wine with great structure . On the palate red fruits in brandy and cherry cooked blend with pepper and vanilla with a final intense dark chocolate . The noble grape tannins give softness to the wine.

SERVING SUGGESTIONS

Designed especially for meals, goes well with pasta dishes, red meat, game, roasts and mature cheeses. Good wine also for meditation. Serve at 18-20 ° C by opening the bottle at least 60 minutes before.

ALCOHOL CONTENT

16% vol

Azienda Agricola

FlaTio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO

Tel 045 7702230 Email: Fraccawine@libero.it