



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG *Mario*

FORMATO

750 ml.

VITIGNI

Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%.

ZONA DI PRODUZIONE

Località Marega a 340 m.s.l.m. nella Valpolicella Classica.

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice e diraspatura delle uve; fermentazione a temperatura controllata per circa 50 giorni a contatto con le bucce con rimontaggi e lavorazione al cappello di vinaccia giornalmente. Dopo un periodo di decantazione affina per 36 mesi in tonneau francese, poi in vasca di cemento ed infine almeno 36 mesi in bottiglia. Prodotto solo nelle annate migliori.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE

Rosso rubino carico con leggeri riflessi granati.

PROFUMO

Intenso e complesso. Frutti rossi maturi, fichi secchi e uva appassita si miscelano con aromi tostati quali caffè e cacao.

SAPORE

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina benissimo con 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

17% 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 RISERVA DOCG *Mario*

SIZE

750 ml.

GRAPES

Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%.

PRODUCTION AREA

Marega, in the Valpolicella Classica hill.

HARVEST

September. Grapes particularly chosen in the hills, carefully harvested by hand and placed in boxes where it rests for about 100 days.

VINIFICATION

Soft crushing and destemming of the grapes; fermentation at controlled temperature for about 50 days in contact with the skins with pumping over and processing of the marc cap daily. After a period of decanting it matures for 36 months in a French tonneau and then for about 36 month in bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOR

Deep ruby red with light garnet reflections.

BOUQUET

Intense and complex. Ripe red fruits, dried figs and dried grapes are mixed with toasted aromas such as coffee and cocoa.

TASTE

Red wine with great structure. On the palate red fruits under the spirit and ripe cherry blend with pepper and vanilla with an intense finish of dark chocolate to give great elegance. The noble tannins of the grapes give silkiness and length to the wine.

GASTRONOMIC COMBINATIONS

Goes well with red meats, game, roasts, aged cheeses. Excellent wine also for meditation in combination with dark chocolate. Serve at 18-20 ° C by opening the bottle at least 60 minutes before.

ALCOHOL CONTENT

17% vol.

Azienda Agricola
Flatio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO

Tel 045 7702230 Email: Fraccawine@libero.it