Clementi
Azienda Agricola Gnirega

Scheda tecnica

AMARONE della Valpolicella classico D.O.C e D.O.C.G.

Uve: 65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara.

Vigneto: Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)

Terreno: argilla e calcare – resistente alla siccità

Tipo di vinificazione:
Le uve selezionate e raccolte a mano a fine Settembre, e rimangono ad appassire in plateaux sino a Febbraio, per aumentare la percentuale di aromi e composti fenolici. Successivamente vengono vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata per una settimana circa, dove il mosto fermenta. Vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Il vino quindi, senza essere filtrato, viene travasato cinque - sei volte. Viene poi messo a riposo prima in botti di rovere per circa 36 mesi e successivamente in barriques di secondo passaggio. Viene quindi imbottigliato quattro/cinque anni dopo.

Affinamento: in botti di rovere francesi per almeno tre anni.

Bottiglia: LT 0,750
Grado alcolico: 16 %
Acidità: g/l 5,1
Zuccheri riduttori: g/l 0,6

Caratteristiche del vino:
L'Amarone si presenta rosso rubino intenso, con un bouquet di frutta rossa e nera, matura, confettura di prugna, ciliegia e profumi di frutta secca e marasca, cui si aggiungono spezie come la cannella e la noce moscata. Per la sua unicità è considerato un grande "vino da meditazione".

Servizio: si consiglia di stappare almeno tre ore prima e di servirlo in bicchieri balloon a temperatura di 15-18°C

Annate: 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2010