

2010

**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA**
denominazione di origine controllata e garantita



VILLA SAN CARLO
www.villasancarlo.wine

2010

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

denominazione di origine controllata e garantita

Caratteristica dei Vigneti

Altitudine: 100-270 mt. Slm.
Esposizione: Ovest/ Sud-Ovest
Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa
e Biancone Pre Collinare
Sistema di allevamento: Guyot e
Pergola Veronese
Densità ceppi/ha >3.500
Rendimento medio per ha: 120 q.li

Bottiglie Prodotte: 4.000

Gradazione Alcolica: 16°

Dati analitici: acidità totale 6,5000
g/l, zuccheri 8,7000 g/l, estratto
secco totale 43,9000 g/l

Uvaggi: 45% Corvina, 35%
Corvinone, 10% Rondinella,
10% altre varietà

Metodo di Produzione

Le uve selezionate a mano riposano
in plateau di grandi dimensioni
per circa 120 giorni nei nostri
fruttai che, ubicati a 120 mt di
altezza, godono di una ventilazione
naturale di venti pedemontani
grazie a finestre esposte a Nord e
Sud. La fermentazione in serbatoi
di moderna concezione dura circa
30 giorni ad una temperatura tra i
16° e 20°. Segue una fase di matu-
razione di circa 24 mesi in botti di
rovere francese a media tostatura e
un ultimo affinamento in bottiglia
di almeno 12 mesi.

Caratteristiche del vino

Dal colore rosso rubino con
sfumature granato. Olfatto intenso
ed elegante con note di marasca
e prugna secca, florealità e leggeri
toni speziati di tabacco e cannella.
Palato sontuoso con tannini ben
domati e giusta freschezza. Parti-
colarmente indicata la degusta-
zione alla temperatura di 18° - 19°
abbinata a piatti di selvaggina, carni
rosse e formaggi stagionati.

The Vineyards

Altitude: 100-270 m above sea level
Aspect: West/ Southwest
Soil: Calcareous - Scaglia Rossa
and Biancone Pre Collinare
Training system: Guyot and
Pergola Veronese
Density of plants/ha >3500
Average yield per ha: 120 quintals

Bottles produced: 4000

Alcohol Content: 16°

Analytical data: total acidity
6.5000 g/L, sugars 8.7000 g/L, total
dry extract 43.9000 g/L

Grapes: 45% Corvina, 35%
Corvinone, 10% Rondinella,
10% other varieties

Production Method

The hand-selected grapes rest
in large crates for about 120
days in our fruit cellars. At an
altitude of 120 metres, they benefit
from the natural ventilation of
foothill winds through north and
south facing windows. They are
fermented in modern-style tanks
for about 30 days at a temperature
of between 16° and 20°. This is
followed by approximately 24
months of maturation in medium-
toasted French oak barrels and
a final fining in the bottle for at
least 12 months.

Characteristics of the wine

Ruby red in colour with garnet
hues. Intense, elegant aroma,
with notes of marasca cherry and
prune blended with floral accents
and light spicy hints of tobacco
and cinnamon. Sumptuous on the
palate, with well-balanced tannins
and the perfect freshness.
We recommend serving at 18° - 19°
as an accompaniment to game,
red meats and mature cheeses.

VILLA SAN CARLO

www.villasancarło.wine