

2012

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



VILLA SAN CARLO

www.villasancarlo.wine

2012

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: 6.000

Gradazione Alcolica: 16°

Dati analitici: acidità totale 6.6000
g/l, zuccheri 8.8000 g/l, estratto
secco totale 48.6000 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 maturazione 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 rubino brillante tendente al granato. Olfatto elegante con note fruttate di ciliegia mora e leggeri toni speziati che richiamano il pepe nero e cioccolato. Suntuoso e vellutato al palato cala morbido con grande struttura ed equilibrio, sostenuto da una bella freschezza e tannini ben bilanciati. Particolarmente indicata la degustazione 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: 6.000

Alcohol Content: 16°

Analytical data: total acidity
6.6000 g/L, sugars 8.8000 g/L,
total dry extract 48.6000 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

Brilliant ruby red in colour with garnet hues. Intense and elegant aroma with fruity notes of "mora" cherry and spicy hints reminiscent of black pepper and chocolate. Sumptuous and velvety on the palate with an excellent structure supported by a perfect freshness with well-balanced silky tannins. We recommend serving at 18°-19°. An ideal wine to pair with game, red meats and mature cheeses.

VILLA SAN CARLO

www.villasancarło.wine