

2013

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



**VILLA SAN CARLO**

*www.villasancarlo.wine*

2013

# 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 6,8400  
g/l, zuccheri 8,9000 g/l, estratto  
secco totale 45,7000 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 100 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 rosso rubino brillante con lievi sfumature granato è un vino intenso ed elegante, ricco in profumi ed aromi. Dalle prime note profumate di frutta rossa, ribes, lamponi e mirtilli si passa a leggeri toni speziati. Vino seducente dal gusto pieno ma scorrevole con una bella carica di acidità e tannini ben domati, al palato si aprono note di nocciola, cacao nero e leggero finale balsamico. 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  
6.8400 g/L, sugars 8.9000 g/L, total  
dry extract 45.7000 g/L

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

## **Production Method**

The hand-selected grapes rest in large crates for about 100 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 light garnet hues. Intense and elegant wine, rich in aromas that range from notes of red fruits as currant, raspberries and blueberries to floral accent and light spicy hints. Lush texture, smooth on the palate is a fully bodied wine with a beautiful acidity and refined tannins, pleasant notes of hazelnuts, bitter cocoa and a light balsamic finish. We recommend serving at 18° - 19°. An ideal wine to pair with game, red meats and mature cheeses.

# VILLA SAN CARLO

*www.villasancarło.wine*