

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 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 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 selvaggi-  
na, 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*