

2015

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



VILLA SAN CARLO

www.villasancarlo.wine

2015

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

Bottiglie Prodotte: 6.700

Gradazione Alcolica: 15°

Dati analitici: acidità totale 5,6500
g/l, zuccheri 4,7000 g/l, estratto
secco totale 35,6000 g/l

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

Metodo di Produzione

Le uve selezionate, raccolte a mano, riposano in plateau per circa 100 giorni nel nostro fruttai, un antico fienile che a 120 mt di altezza gode di una ventilazione naturale. Fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata durano circa 30 giorni. Segue una fase di maturazione di circa 24 mesi tra tonneux e botti grandi di rovere francese a media tostatura e un ultimo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

Caratteristiche del vino

Dal colore rosso rubino intenso con lievi sfumature granato è un vino complesso ed elegante, ricco di note profumate di frutta rossa matura, more e mirtilli e delicati toni speziati. Vino seducente dal gusto pieno e scorrevole con una bella carica di acidità e tannini ben domati, al palato si aprono note di caffè, 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

Bottles produced: 6.700

Alcohol Content: 15°

Analytical data: total acidity
5,6500 g/L, sugars 4,7000 g/L,
total dry extract 35,6000 g/L

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

Production Method

The hand-selected grapes rest in large crates for about 100 days in our fruit cellar, an ancient barn at an altitude of 120 metres that benefits from natural ventilation. Fermentation and maceration in controlled temperature steel tanks for about 30 days. 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 ripe red fruits, blackberries and blueberries to light spicy hints. Lush texture, smooth on the palate is a fully bodied wine with a beautiful acidity and refined tannins, pleasant notes of coffee, 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