

2016

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

denominazione di origine controllata



VILLA SAN CARLO

www.villasancarlo.wine

2016

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

denominazione di origine controllata

Caratteristica dei Vigneti

Altitudine: 200-270 mt. Slm.
Esposizione: Ovest / Sud-ovest
Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa
e Biancone Pre Collinare
Sistema di allevamento: Pergola
Veronese e Trentina
Densità ceppi/ha >3.500

Bottiglie Prodotte: 4.850
Gradazione Alcolica: 15°
Rendimento medio/ha: 80 q.li

Dati analitici: acidità totale
5,95 g/l, zuccheri 1,50 g/l,
estratto secco totale 34,90 g/l

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

Metodo di Produzione

Le uve per l'Amarone vengono raccolte a partire dalla metà di Settembre, un'accurata selezione a mano porta in fruttaiolo solo i grappoli più maturi e perfettamente sani. L'appassimento avviene in plateau per circa 100 giorni in un antico fienile. Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio durano fino a un mese prima di travasare il vino in legno. Maturazione di circa 24 mesi in tonneau nuovi, di secondo passaggio e botti grandi di rovere per una migliore complessità del vino. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Caratteristiche del vino

Di colore rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento, è un vino complesso ed elegante, ricco di note profumate di frutta rossa matura, ciliegia nera e petali appassiti, toni speziati di tabacco, caffè e cacao nero. Avvolgente al palato con una piacevole acidità, tannini setosi e ben presenti. Finale persistente. Indicata la degustazione alla temperatura di 18° - 19° abbinata a primi piatti con sughi di selvaggina, arrostiti e brasati, formaggi stagionati accompagnati da mostarde o confetture. In ottima compagnia con del fine cioccolato.

The Vineyards

Altitude: 200-270 m. above s.l.
Aspect: West / South-west
Soil: Calcareous - Scaglia Rossa
and Biancone Pre Collinare
Training system: Pergola Veronese
and Trentina
Density per ha >3.500 plants

Bottles produced: 4.850
Alcohol Content: 15°
Average yield per ha: 80 quintals

Analytical data: total acidity
5,95 g/L, sugars 1,50 g/L,
total dry extract 34,90g/L

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

Production Method

The grapes for the Amarone are harvested starting from mid-September and selected by hand following strict criteria to bring only the most mature and perfectly healthy bunches to the drying cellar. Drying process takes place in plateau for about 100 days in an old barn. Alcoholic fermentation and maceration in steel tanks last up to a month before racking the wine into the wood. Then a maturation phase of about 24 months in new, second passage tonneau and large oak barrels for a better complexity of the wine. Bottle aging for at least 12 months.

Characteristics of the wine

A deep ruby red colour with light garnet hues during aging, it's a complex and elegant wine, rich in aromas of ripe red fruit, black cherry and withered petals, spicy tones of tobacco, coffee and black cocoa. Wrapping on the palate with a pleasant acidity, silky and well-balanced tannins. Persistent finish. Best served at 18° - 19° paired with pasta dishes with game sauces, roasts and braised meats, aged cheeses accompanied by mustards or jams. In excellent company with fine chocolate.

VILLA SAN CARLO

www.villasancarolo.wine