

2009

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
RISERVA

denominazione di origine controllata



VILLA SAN CARLO

www.villasancarlo.wine

2009

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA

denominazione di origine controllata

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: 4.000

Gradazione Alcolica: 16°

Dati analitici: acidità totale 5,800
g/l, zuccheri 3,700 g/l, estratto secco
totale 37,7000 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 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 36 mesi in botti di rovere francese a media tostatura e un ultimo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

Caratteristiche del vino

Di colore tra il rubino ed il granato, denso. Ampio e travolgente all'olfatto con note balsamiche, fruttate di mora e di amarena e tocchi speziati. Sulle papille setoso e vellutato con ritorni di cacao amaro e fresca mineralità. 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: 4000

Alcohol Content: 16°

Analytical data: total acidity
5.800 g/L, sugars 3.700 g/L, total
dry extract 37.7000 g/L

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

Production Method

The hand-selected grapes rest in large crates for about 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 36 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

Deep ruby to garnet in colour. Full, powerful aroma, with balsamic, fruity notes of blackberries and black cherries, and a hint of spice. Silky and velvety smooth on the palate, with a bitter cocoa and fresh mineral aftertaste. We recommend serving at 18° - 19° as an accompaniment to game, red meats and mature cheeses.

VILLA SAN CARLO

www.villasancarło.wine