

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

CIMA CAPONIERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA

Denominazione: AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG

PRESENTA UN COLORE ROSSO GRANATO. AL NASO, EMERGONO NOTE AROMATICHE DI PICCOLI FRUTTI DI BOSCO COME MORA, RIBES E CILIEGIA, ACCOMPAGNATE DA SENTORI SPEZIATI. IN BOCCA, RIVELA UN PROFILO EQUILIBRATO, CON CHIARI RICHIAMI DI UVA APPASSITA CHE CONFERISCONO PROFONDITÀ E CARATTERE AL VINO.



Uvaggio:

45% CORVINA; 15% RONDINELLA; 40% CORVINONE



Zona di produzione:

LE MIGLIORI UVE DEI VIGNETI SITUATI NELLA ZONA COLLINARE DELLA VALPOLICELLA CLASSICA.

Terreni:

SCIOLTI, CIOTTOLOSI RICCHI DI SCHELETRO.



Raccolta:

SECONDA METÀ DI SETTEMBRE, RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE, FACENDO ATTENZIONE A NON SOVRAPPORRE I VARI GRAPPOLI, IN MODO DA GARANTIRE UN ARIEGGIAMENTO SUPERIORE DEGLI ACINI.

Resa:

70 QUINTALI/ETTARO



Vinificazione:

DOPO UN APPASSIMENTO IN FRUTTAIO DOVE L'UVA DISIDRATANDOSI CONCENTRA LE PROPRIE SOSTANZE ZUCCHERINE E FENOLICHE, L'INVERNO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA L'UVA VIENE PIGIATA. IL MOSTO CHE SI OTTIENE TERMINA LA FERMENTAZIONE E VIENE AFFINATO IN BOTTI DI ROVERE DA 2.000 LITRI PER CIRCA 4 ANNI.



Abbinamenti gastronomici:

CARNI ALLA BRACE; BRASATI; FORMAGGI STAGIONATI; PIATTI A BASE DI SELVAGGINA.



Grado alcolico:

15,5%

Temperatura di servizio:

17°



Bottiglie prodotte:

CIRCA 4.000

Formati bottiglie:

750 ML - 1500 ML - 3000 ML