

FRATELLI DEGANI

AZIENDA AGRICOLA

5% ALTRE

30% RONDINELLA

40% CORVINA

25% CORVINONE



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

L' Amarone è un vino nobile prodotto dai migliori grappoli, raccolti a mano e poi posti ad appassire in appositi plateau per 3-4 mesi. In seguito all'appassimento, l'uva aumenta la concentrazione zuccherina del 25-30%. A gennaio l'uva viene pigiata e messa a fermentare per circa 25-30 giorni. Il prodotto viene quindi trasferito in vasche d'acciaio. Terminata la fermentazione malolattica, il vino viene lasciato maturare in barriques per 24-36 mesi e dopo l'imbottigliamento affinato in bottiglia per alcuni mesi. Questo tipo di prodotto si ottiene da una particolare selezione delle uve e solo nelle migliori annate.

Classificazione

Vino Rosso Secco

Dati Analitici

Alcool svolto 15.00%; Acidità totale 5.90 g/l.

Consumo

Se ben conservato alla temperature costante di 14-15° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 15-18 anni.

Caratteristiche Organolettiche

Il vino è di colore granato intenso, vigoroso e corposo, consistente, dai profumi nitidi, freschi. Di grande struttura, con tannini morbidi e vellutati, con retrogusto di cioccolato e vaniglia.

Metodo di servizio

Servire a temperature di 18°-19°C in bicchieri molto grandi avendo cura di stappare la bottiglia almeno due ore prima.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con carni rosse, piatti a base di selvaggina, alla carne alla brace, a brasati, formaggi stagionati e anche a fine pasto da conversazione.