



Amarone della Valpolicella Riserva

— Silvano Piacentini Selections

CLASSIFICAZIONE D.O.C.G.

TIPOLOGIA Rosso

REGIONE Veneto

PROVINCIA Verona

ANNATA IN COMMERCIO 2011

VITIGNO 68% Corvina, 8% Rondinella, 24% Corvinone

TIPOLOGIA AGRICOLA Convenzionale

VENDEMMIA Manuale, nella seconda decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Le uve, attentamente selezionate, vengono poste ad appassire in fruttai ben areati per 3-4 mesi. Dopo la pigiatura, il mosto viene vinificato con macerazione sulle bucce di 15-20 giorni ad una temperatura di 23-25°C.

AFFINAMENTO

Al termine della vinificazione, il vino si affina per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e si affina ancora per 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Indossa una veste di colore rubino-granata intenso e profondo, da cui si effondono seducenti profumi di frutta matura e in confettura, ornati da fresche note di scorze d'agrumi candite e da un'elegante sensazione di erbe aromatiche. Sul palato è caldo, ricco, strutturato, di nuovo segnato da una suadente personalità fruttata che si distende in un lunghissimo finale.

FORMATI E CONFEZIONI : Bottiglie Bordolesi da 75 cl