

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Amarone della Valpolicella Riserva

Silvano Piacentini

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.G.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Veneto
PROVINCIA	Verona
VITIGNO	68% Corvina, 24% Corvinone, 8% Rondinella
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale, 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 color rubino-granata intenso e profondo, da cui si effondono seducenti profumi di frutta matura e 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 da 75 cl.