

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Amarone della Valpolicella

## *Silvano Piacentini*

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b>    | D.O.C.G.  |
| <b>TIPOLOGIA</b>          | Rosso   |
| <b>REGIONE</b>            | Veneto  |
| <b>PROVINCIA</b>          | Verona  |
| <b>VITIGNO</b>            | 68% Corvina, 24%<br>Corvinone, 8%<br>Rondinella |
| <b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b> | Convenzionale                                   |
| <b>VENDEMMIA</b>          | Fine Settembre-primi di<br>Ottobre.             |

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte in plateau e quindi poste ad appassire per 3-4 mesi in fruttai ben areati. Il mosto viene vinificato in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata di 23-25°C, con 15-20 giorni di macerazione sulle bucce.

### AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione, il vino si affina per 18 mesi in botti di rovere francese e Slavonia.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino intenso, ha naso caldo, speziato, segnato da un dolcissimo ricordo di frutta ben matura e allietato da un lieve tocco d'agrumi. Il sorso è morbido, avvolgente, vellutato, di struttura complessa ed elegante.

### FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.