

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Amarone della Valpolicella

Le Arche

| | |
|---------------------------|------------------------------------|
| CLASSIFICAZIONE | D.O.C.G. |
| TIPOLOGIA | Rosso |
| REGIONE | Veneto |
| PROVINCIA | Verona |
| VITIGNO | Corvina, Corvinone, Rondinella |
| TIPOLOGIA AGRICOLA | Convenzionale |
| VENDEMMIA | Manuale, 2° decade di Settembre |

VINIFICAZIONE

La pigiatura si effettua eliminando nel contempo i raspi. La temperatura di fermentazione va dai 12° ai 23° C. Segue la macerazione per 30 giorni, 12 dei quali a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Affinamento in botte per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosso granato denso e compatto. Al naso è intenso e persistente con profumi floreali e fruttati di amarene sotto spirito e prugna secca. Ampia gamma di spezie dolci. Al palato denota struttura e decisa morbidezza oltre ad una vellutata tannicità.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 cl.