

La Giuva



AMARONE

DENOMINAZIONE

Amarone della Valpolicella DOCG

COMPOSIZIONE

50% Corvina
20% Corvinone
25% Rondinella
5% Oseleta-Croatina

NOTE DESCRITTIVE

Complessa la nota eterea, l'austerità e la finezza, con note aromatiche che ricordano le marasche (tipica ciliegia delle colline veronesi), i mirtilli e il cioccolato con una notevole persistenza della frutta ormai matura.

TRATTAMENTO UVE

Dopo la raccolta, le uve vengono fatte riposare in fruttajo per il periodo dettato dal disciplinare. Vengono scelte le uve più fresche per la nostra cuvee, così da garantire all'Amarone il massimo della lunghezza possibile.

AFFINAMENTO

Maturazione del vino per il 90% in Barriques per 24 mesi, i legni che utilizziamo sono tutti di rovere francese provenienti dalla foresta centrale. Andiamo a richiedere un trattamento particolare sulle botti, in quanto vengono fatte riposare per circa 18 mesi prima della tostatura, così da avere un apporto più soffice al vino. Inoltre, il 20% delle barriques che usiamo viene trattato solo a vapore, così da diluire ulteriormente la presenza del legno per rispettare l'identità del vino. Il restante 10% viene fatto riposare in botticelle italiane, per diluire leggermente l'apporto dei legni nuovi e garantire una maggiore snellezza al vino.

FORMATO PRODOTTO

bottiglia 750 ml magnum 1,5 l

GRADO ALCOLICO

16%

ACIDITÀ TOTALE

5,70 g/l