

La Giuva



# L'ARISTIDE

**DENOMINAZIONE**

Amarone della Valpolicella DOCG

**COMPOSIZIONE**

70% Corvina  
25% Corvinone  
5% Rondinella

**NOTE DESCRITTIVE**

L'essere speziato, etereo con una delicata persistenza di pepe nero e di frutta matura, ne fanno un grande vino da degustare con calma, senza fretta.

**TRATTAMENTO UVE**

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

**AFFINAMENTO**

Maturazione del vino per il 100% in Barriques nuove per 36 mesi, i legni che utilizziamo sono tutti di rovere francese di grana extra fine. Andiamo a richiedere un trattamento particolare sulle doge, in quanto vengono fatte riposare per circa 36 mesi prima della tostatura, così da avere un apporto più soffice al vino. Inoltre i fondi, che rappresentano il 20% del legno, non sono tostati così da diluire ulteriormente la presenza del legno per rispettare l'identità del vino. Il lungo affinamento permette a questo vino di sviluppare un bouquet ampio ed avvolgente, accompagnato dalla forza dell'Amarone e dall'eleganza del nostro terroir.

**FORMATO PRODOTTO**

bottiglia 750 ml

**GRADO ALCOLICO**

17%

**ACIDITÀ TOTALE**

5,70 g/l

**PREMI**

[JAMESUCKLING.COM](http://JAMESUCKLING.COM)

92

2017