

La Giuva



AMARONE

DENOMINAZIONE - DENOMINATION

Amarone della Valpolicella DOCG

COMPOSIZIONE - BLEND

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

NOTE DESCRITTIVE - TASTING NOTES

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.

-

The ethereal note is complex, marked by austerity and finesse, with aromatic hints reminiscent of marasca cherries (a typical cherry from the Veronese hills), blueberries, and chocolate, with a remarkable persistence of fully ripened fruit.

AFFINAMENTO - AGING

Due anni di affinamento tra botti e barriques nuove, segue affinamento di un anno in bottiglia.

-

Two years of aging in large casks and new barriques, followed by one year of bottle aging.

TERRENO - SOIL

Fortemente calcareo, marnoso di colore bianco e scaglia rossa, limoso-argilloso.

-

Highly calcareous, marl soil with white and red shale, silty-clayey texture.

UVE - GRAPES

Vendemmia manuale negli appezzamenti più vocati. Sistema di allevamento guyot.

-

Hand-harvested in the most suitable vineyard plots. Guyot training system.

FORMATO PRODOTTO - SIZE

bottiglia - bottle 750 ml
magnum - magnum bottle 1,5 l

GRADO ALCOLICO - ALCOHOL CONTENT

16%

ACIDITÀ TOTALE - TOTAL ACIDITY

6.5 g/l