



# "AMBROSAN"

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

**Colore:** intenso rosso granato

**Profumo:** ricco e marcato, con note di fiori e frutti appassiti, erbe balsamiche, chiodi di garofano, tabacco, cacao e cuoio

**Sapore:** pieno, strutturato, vellutato, persistente e dalla progressione gustativa "tridimensionale"

## CONSIGLI GASTRONOMICI

**Cibi:** carni rosse saporite, cacciagione e formaggi invecchiati anche con note piccanti

**Fuori pasto:** vino "da meditazione"

## RESA PER ETTARO

22 hl/ha

## VINIFICAZIONE

**Appassimento:** 4 mesi in fruttaio

**Fermentazione:** spontanea, con lieviti autoctoni, in vasche d'acciaio per 30 giorni, in inverno inoltrato

**Maturazione:** 30 mesi, una parte in botti di rovere di Slavonia e una parte in barrique

**Affinamento in bottiglia:** 8 mesi

## DATI ANALITICI

**Gradazione alcolica:** 16,00% vol

**Acidità totale:** 5,80 gr/lit

**Estratto secco netto:** 32,00 gr/lit

## VENDEMMIA

Manuale

## VITIGNI

70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Croatina



16% vol



20°



30 m



6 m