



"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/lt

Estratto secco netto: 32,00 gr/lt

VENDEMMIA

Manuale

VITIGNI

70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Croatina



16% vol



20°



30 m



6 m