



# Villa Mattielli



95 punti



92 punti



*Le uve vengono selezionate e poste su graticci per ottenere con l'appassimento una maggior concentrazione di zuccheri. L'affinamento in botte di rovere ne esalta le sue raffinate caratteristiche.*

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

**GRADO ALCOLICO:** 15%

**VARIETÀ UVE:** Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 5%

**AREA DI PRODUZIONE:** Valpolicella Doc, Lavagno

**SUOLO:** calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola veronese

**RESA PER ETTARO:** 60 q.li/ha




**VENDEMMIA:** da metà Settembre, raccolta a mano dei migliori grappoli che vengono posti in cassette.

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene pigiata in inverno dopo un appassimento di 4-5 mesi in fruttai, periodo in cui l'uva, disidratandosi, ha concentrato le proprie sostanze zuccherine e fenoliche. Terminata la fermentazione, l'Amarone viene affinato in legno per 12 - 15 mesi.

**INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO:** in barriques (250 lt) e tonneaux (500 lt) di rovere francese, per circa 15 mesi, assemblaggio finale. Segue affinamento in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** Colore rosso granato intenso. Profumi di frutti a bacca piccola, mora, ribes e di ciliegie sotto spirito, ben sposati alle spiccate note di vaniglia, tabacco e spezie, date dall'affinamento in legno. Completa una delicata nota terrosa. Al palato è complesso, ben bilanciato, corposo, con amabili note minerali, morbidi tannini e finale di prugna. Retrogusto pieno e duraturo.

*Il sommelier consiglia:*

Bicchiere		Temperatura		Abbinamenti	
	Ballon		Servire a 16°-18°C		Tradizionalmente abbinato a piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.