



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 fruttaiolo, 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.