



Villa Mattielli



Prodotto solamente nelle annate migliori in numero limitato, è il frutto di un'attenta selezione delle uve, un lungo appassimento ed affinamento in botti di rovere francese. Vino importante per le occasioni speciali o come vino da meditazione.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG RISERVA

GRADO ALCOLICO: 16%

VARIETÀ UVE: Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, 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, selezione manuale dei migliori grappoli raccolti a perfetta maturazione e posti in cassetta.

VINIFICAZIONE: l'uva viene pigiata in inverno dopo un appassimento di 4-5 mesi in fruttai, periodo in cui disidratandosi, ha concentrato le proprie sostanze zuccherine e fenoliche. Segue una lunga macerazione.

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: in barriques e tonneau di rovere francese e americano per circa 24 mesi. Segue un lungo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso ricorda le frutta passita, il tabacco e le spezie. Al palato piacevoli note di frutti di bosco e ciliegie sotto spirito. Complesso, ben bilanciato e corposo, con amabili note minerali, morbidi tannini e finale di prugna.

Completano una delicata nota terrosa ed un piacevole retrogusto di cacao amaro. Elegante, strutturato e potente al gusto, esemplare freschezza e invidiabile persistenza gustativa, con corpo pieno, caldo-corroborante e vigoroso.

Il sommelier consiglia:

Bicchiere		Temperatura		Abbinamenti	
	Ballon		Servire a 16°-18°C		Importante vino da meditazione. Semplicemente da stappare e condividere per un'occasione speciale.