



# 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. |