



# Amarone

Amarone della Valpolicella DOCG 2011

**Allegrini**

---

L'Amarone Classico della Valpolicella Allegrini Docg è il vino simbolo di questa azienda. Frutto di tutta la sapienza della famiglia Allegrini questo rosso riassume in sé tradizione, territorio e sapienza contadina. Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta vengono lasciate appassire almeno fino a dicembre controllandone quotidianamente la sanità. Dopo un lungo affinamento ne esce il rosso diventato emblema dell'enologia nazionale assieme a Barolo e Brunello di Montalcino.

Il profilo è di grande spessore e profondità, tanto negli aromi di frutto maturo e spezie, quanto al palato, dove l'alcool trova nell'acidità e nei raffinati tannini i giusti compagni di viaggio.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Amarone della Valpolicella
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2011
<b>Classificazione</b>	Classico
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Zona collinare della Valpolicella
<b>Vitigno</b>	Corvina Veronese 90% ;Rondinella 5% ;Oseleta 5%
<b>Gradazione</b>	16.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Gusto</b>	Gusto Pieno e avvolgente, caldo e morbido
<b>Profumo</b>	Note di frutta rossa matura sottospirito e leggere speziature
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse brasato, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20 °C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Wine Spectator 93

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	180-280 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Per lo più calcareo, ricco di scheletro e ben drenato
<b>Allevamento</b>	Vecchi impianti, pergola trentina; nuovi impianti, guyot semplice
<b>Densità impianto</b>	Vecchi impianti, circa 3.000 ceppi/Ha; nuovi impianti, circa 5.000 ceppi/Ha
<b>Età ceppi</b>	32 anni

**Epoca vendemmia** Seconda settimana di settembre

**Tipo raccolta** Manuale

**Vinificazione** Pigiatura e diraspatura delle uve effettuata durante la prima quindicina di gennaio Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata Temperatura di fermentazione: 8-22°C Durata della fermentazione: 25 giorni circa con rimontaggi giornalieri periodici

**Maturazione** : Maturazione in barriques nuove per 18 mesi, massa per 7 mesi

**Affinamento** In bottiglia per 14 mesi circa