



# Amarone della Valpolicella

Amarone della Valpolicella DOCG 2016

## Le Gauite di Noemi

---

L' Amarone della Valpolicella DOCG di Le Gauite di Noemi, è prodotto con uve di Corvina, Rondinella e Corvinone, nei vigneti sulle colline di Mezzane di Sotto, fianco a fianco a quelli del celeberrimo Romano dal Forno, mentore e amico. La piccola cantina e frantoio è sempre aperta e pronta ad accogliere curiosi ed appassionati, per mostrare ciò che questa terra è capace di creare.

---

### CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Amarone della Valpolicella
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2016
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Mezzane di Sotto
<b>Vitigno</b>	Corvina ;Rondinella ;Corvinone
<b>Gradazione</b>	16.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore rosso rubino, cristallino, consistente
<b>Gusto</b>	In bocca è secco, caldo, morbido,abbastanza sapido, tannico, equilibrato, persistente, fine, robusto, pronto
<b>Profumo</b>	Al naso intenso, complesso, fine, fruttato, minerale e speziato con franche note di ciliegie sotto spirito
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
<b>Temperatura di servizio</b>	18° - 20° C

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	350/400 m m
<b>Tipologia terreno</b>	roccia bianca calcarea,roccia calcarea rosa ferrosa, roccia basaltica contenente i minerali olivina e pirossene
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5000 ceppi per ettaro
<b>Epoca vendemmia</b>	Inizio ottobre
<b>Vinificazione</b>	Vinificato nel mese di gennaio, dopo 4 mesi di appassimento
<b>Maturazione</b>	In barriques di rovere francese nuove per 3 anni, e 6 mesi in acciaio
<b>Affinamento</b>	4 anni in bottiglia