



Amarone

Amarone della Valpolicella DOCG 2011

Speri

L'Amarone della Valpolicella Docg Speri è un vino importante di rara eleganza complessa struttura. Perfetto per i grandi appuntamenti gastronomici è particolarmente vocato all'invecchiamento. Simbolo indiscusso dell'az. Speri, l'Amarone Monte Sant'Urbano è un eccellente esempio di finezza e classicità. Un vino straordinario di grande complessità e vigorosa struttura da sempre ai vertici.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Amarone della Valpolicella
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Classificazione	Classico
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Fiumane
Vitigno	Corvina Veronese - Corvinone 70% ;Rondinella 25% ;Molinara 5%
Gradazione	15.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato intenso
Gusto	Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto
Profumo	Etereo di frutta appassita
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	280 a 350 m/s.l.m. m
Tipologia terreno	di origine vulcanica, di tipo calcareo-cretaceo
Allevamento	Impianto a pergola veronese collocato su balze sorrette da muri a secco, dette "marogne"
Epoca vendemmia	Da metà settembre a metà ottobre
Vinificazione	Prima della vinificazione appassimento delle uve di 100 giorni in fruttai in condizioni di temperatura, umidità. e ventilazione ottimali. In questi mesi l'uva perde circa il 42% del peso iniziale con un considerevole aumento di zuccheri. Macerazione in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 35 giorni con rimontaggi e délestage periodici ad una temperatura di 16° - 18°C. Separazione delle bucce a metà febbraio e completamento della fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere
Maturazione	in tonneaux di rovere di Allier per 24 mesi e in botti in

rovere
Affinamento In bottiglia