

1 SALTARI

Amarone DOCG

Terreno e provenienza

Posizione collinare terrazzata da 150 a 300 mt.s.l.m., composizione molto calcarea con alcalinità moderata ed una esplorazione della profondità delle radici media. La scarsa disponibilità idrica e la pietrosità superficiale elevata creano la condizione ad una produzione molto bassa ma di qualità estrema.

Uvaggio

60% Corvina, 10% Corvinone, 20% Rondinella & 10% Croatina

Vinificazione

Le uve vengono attentamente selezionate e riposte in piccole casse di plastica di circa 5-6 kg. e successivamente riposte in appositi locali di appassimento (fruttai) con la possibilità del controllo dell'umidità. Qui resteranno per un periodo di ca. 3 mesi dove avverrà un calo del 30 % del peso della parte umida ma una grande concentrazione di tutte le componenti essenziali dell' acino. La vinificazione viene effettuata in serbatoi in acciaio inox, a temperatura controllata, dove nel corso di ca 20-30 giorni di macerazione, con interventi di follatura e delestage, nasce il vino nuovo. Dopo la svinatura si favorisce lo svolgimento della fermentazione malolattica e quindi i vini vengono trasferiti in legno di varia capacità, essenza e provenienza. Le botti usate sono di capacità di 20-25 hl, i fusti di 500 litri ed infine le barriques da 225 litri. I regolari travasi, le cure di cantina ed i successivi assemblaggi durante il periodo dei 48 mesi di maturazione conferiscono al vino equilibrio e rotondità dei tannini.

Caratteristiche

Colore rosso violaceo di buona intensità e densità. Profumo speziato di fichi secchi, marasca, erbe aromatiche. Buona persistenza al palato, con tannini eleganti dolci e gradevole tono balsamico vellutato.

Equilibrato al retrogusto con grande avvolgenza e piacevolezza.

Abbinamenti

Cacciagione di tutti i tipi, stufati, carni rosse alla griglia, formaggi a stagionatura lunga anche leggermente piccanti.

