

# CORTE VOLPONI

## AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLCELLA

### RISERVA D.O.C.G.

#### LE UVE

45% Corvinone, 30% Corvina, 20% Rondinella, 5% Oseleta

#### IL VIGNETO

Le uve sono allevate tradizionalmente a Pergola veronese, con una densità di 3.500 ceppi per ettaro e crescono su terreni argilloso-calcarei ben esposti e ventilati.

#### LA VENDEMMIA

Cernita rigorosissima delle uve e raccolta manuale durante l'ultima settimana di Settembre e l'inizio di Ottobre. Soltanto i grappoli più sani e maturi (circa il 15% del totale delle uve) vengono riposti in cassette da 5 kg per il processo di appassimento.

#### L'APPASSIMENTO

Appassimento Naturale in "Fruttaio", una stanza al primo piano con porte e finestre aperte al fine di garantire un ricircolo naturale d'aria fresca. I grappoli vengono posti ad appassire su vassoi monostrato per 4 mesi, fino alla perdita del 35% del loro peso.

#### LA VINIFICAZIONE

Dopo il processo di appassimento e successiva diraspatura, le uve sono trasferite all'interno di vasche in acciaio per 4 settimane di macerazione a freddo. Questo lungo processo garantisce la migliore estrazione di tutte le nobili caratteristiche delle uve.

#### LA MATURAZIONE

L'invecchiamento è di tre anni, in parte in grandi botti di rovere di Slavonia, in parte in barrique di rovere Francese. Successivamente Amarone Riserva riposa in bottiglia per un minimo di 18 mesi.

#### IL VINO

Amarone Classico Riserva presenta un colore rubino profondo e intenso, con riflessi color granato. Al naso un caldo, caratteristico aroma di frutta scura, dalla marasca alla prugna matura, con accenni di spezie accentuato da un tannino morbido e delicato. Il palato conferma la complessità del vino, potente in una perfetta armonia gustativa e un corpo di grande eleganza, caratterizzato da un ritorno di note fruttate e un tannino vellutato grazie al lungo invecchiamento in legno e in bottiglia.

#### DATI ANALITICI

alcol 15,9 %; acidità totale 5,60 g/l; pH 3,65; zuccheri 6,9 g/l; estratto 35,20 g/l.