SABAINI®

Amarone della Valpolicella

DOCG

VITIGNI

40% Corvina
20% Rondinella
35% Corvinone
5% Oseleta

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti del Monte Castello d'Illasi e Monte Tomelon in Val d'Illasi, provincia di Verona. Altitudine 250-460 m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento pergola veronese e guyot. Suolo calcareo con presenza di tufo e marna. Produzione in vigna di circa 80 q/ha.

RACCOLTA

Vendemmia manuale selezionando i grappoli migliori nel mese di ottobre, al raggiungimento della perfetta maturazione fenolica. L'uva viene depositata in plateaux e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, aromi, estratti e glicerina.

VINIFICAZIONE

Appassimento delle uve per 4-5 mesi e successiva fermentazione sulle bucce con macerazione di 3-4 settimane. Affinamento in botti e barriques di rovere francese per 18-24 mesi e successivo passaggio in acciaio.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

PROFUMO

Sentori eleganti ed equilibrati di frutta rossa sotto spirito e note speziate.

SAPORE

Intenso e pieno con note di caffè e cacao.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente con carni rosse, selvaggina e formaggi fermentati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C – 20°C.

ALCOOL

15,5 % Vol.