

LE PREARE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO

È il prodotto più conosciuto e rappresentativo della nostra filosofia aziendale, per l'equilibrio che esprime fra eleganza e struttura. Ottenuto da uve provenienti dalla Valpolicella Classica, appassite in fruttai per 100/120 giorni. Si affina in grandi botti di rovere per un minimo di 24 mesi e successivamente in bottiglia per 6-8 mesi.

Colore: rosso granato denso e compatto.

Profumo: grande intensità e persistenza, con profumi eterei, fruttati di amarene sotto spirito e prugna secca, floreali fiori secchi e tutta una gamma olfattiva di spezie dolci. Sapore: denota struttura e decisa morbidezza, contrappunto di una vellutata tannicità.

IL VIGNETO

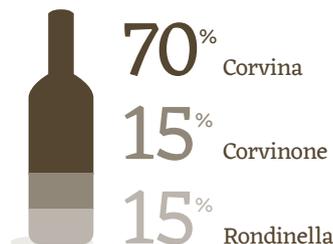
Situato nel cuore della Valpolicella Classica su terrazzamenti a secco tra le colline di Negrar. Altitudine tra 150 e 350 metri s.l.m. Esposizione sud-est. Tipo di terreno: vario, argillo-limoso, talvolta calcareo, vulcanico o alluvionale. Inerbimento totale dei vigneti. Sistema di allevamento: pergoleta doppia. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300 viti per ettaro. Resa per ettaro: 55 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA

Si abbina tradizionalmente a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°-19° C.



UVAGGIO



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

18° | 19° C



GRADO ALCOLICO

15,00% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia tra Settembre e Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Le uve trascorrono poi circa 120 giorni in appositi locali ad appassire. Vinificazione: la pigiatura si effettua eliminando nel contempo i raspi. La temperatura di fermentazione va dai 12° ai 23° C. Segue la macerazione per 30 giorni, 12 dei quali a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in botte per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi. Stabilizzazione naturale con solo travasi senza filtrazione.