

Speri

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANT'URBANO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Amarone della Valpolicella Classico

Zona produttiva Vigneto Monte Sant'Urbano, nel comune di Fumane. Situato su una collina ad una altitudine tra i 280 e i 350 metri s.l.m.- elevata età media delle vigne.

Vitigno 70% Corvina Veronese e Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara

Vinificazione Selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 100 giorni, con calo ponderale del 40% circa. Successiva pigiatura e lunga fermentazione con macerazione.

Invecchiamento 24 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri; a seguire 18 mesi in botti medio-grandi di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

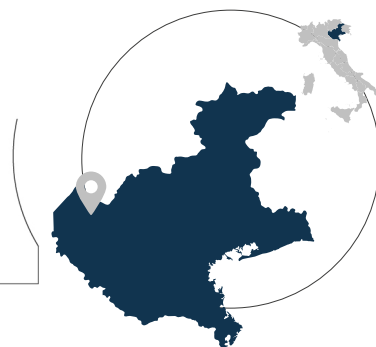
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato intenso.

Profumo Profumo etereo di frutta appassita.

Sapore Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto. Vino importante e di rara eleganza, si presta bene all'invecchiamento.

Abbinamenti Indicato con secondi piatti robusti di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati.




SAN PIETRO IN CARIANO / VENETO

Speri
VITICOLTORI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1874

 ENOLOGO | ALBERTO SPERI
GIUSEPPE SPERI

 VITIGNI | CORVINA VERONESE,
RONDINELLA, MOLINARA,
CORVINONE E ALTRI AUTOCTONI

