

LE GUAITE DI *noemi*

LE GUAITE DI NOEMI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.



DENOMINAZIONE

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

AREA

Mezzane di Sopra (Verona).

VIGNETO

Le Guaite.

UVAGGIO

35% Corvina, 20% Rondinella, 35% Corvinone, altre uve 10%.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a fine Settembre primi di Ottobre, fatte appassire per 100 giorni circa in fruttai, pigia/dirasatura, macerazione a freddo di circa una settimana, fermentazione con lieviti selezionati a temperature controllate, fermentazione malolattica, affinamento di 48 mesi in barriques francesi nuove con tostatura medio/forte e dopo l'imbottigliamento altri 72 mesi in bottiglia minimo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°C.

DATI ANALITICI

Alcol 16 - 17 % residuo zuccherino 1,4 - 4,5 g/l acidità totale 5,8 - 8,6 g/l estratto secco 37 - 43 g/l.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

ANALISI OLFATTIVA

Note di frutti di bosco maturi, ciliegie rosse/more, prugne, confetture, vaniglia, cioccolato, pepe, balsamico, mentolato, fieno, tabacco.

ANALISI GUSTATIVA

Un Amarone molto elegante e fine dove la bevibilità è la chiave, grazie anche al bassissimo contenuto di residuo zuccherino. Un vino verticale, morbido e setoso, ma mai pesante.

ABBINAMENTO

Perfetto con molti secondi piatti come bistecche, brasati, selvaggina, fiorentine e formaggi molto stagionati.