



Moròpio

Amarone della Valpolicella DOCG 2011

Antolini

L'Amarone Classico della Valpolicella Docg Moròpio dell'azienda Antolini si ottiene da uve corvina, corvinone, rondinella ed una piccola percentuale di molinara. E' il vino per eccellenza della Valpolicella Classica del territorio veronese.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Amarone della Valpolicella
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Marano di Valpolicella
Vitigno	Corvina, Corvinone, Rondinella ed una piccola percentuale di molinara 100%
Gradazione	17.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino carico con riflessi granat
Gusto	Il suo sapore è tipicamente Marano per la ficcante acidità e la finezza, secco, al limite dell'abboccato, caldo e morbido, con una buona freschezza e tannini vellutati
Profumo	Intenso e complesso, con sentori di fiori passiti, confettura di amarena e visciola, note di spezie dolci, cioccolato boero, china, miele di fiori di bosco e leggerissime fragranze di corteccia di vite e oliva verde
Abbinamenti	Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse stufate, secondi piatti di carni rosse brasate, secondi piatti di carni rosse alla brace, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16-18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	350 m s.l.m. m
Età ceppi	30-40 anni
Vinificazione	Tra la fine di Dicembre e la fine di Gennaio pigiatura delle uve appassite con diraspa-pigiatrice; macerazione a freddo per 7/10 giorni; fermentazione per 20 giorni in fermentini d'acciaio con temperatura controllata e sistema di rottura del cappello automatico esclusivamente con lieviti indigeni; 1/2 rimontaggi all'aria
Maturazione	in legno (essenzialmente rovere, ciliegio, castagno e in piccola parte gelso) per 24 mesi; maturazione in bottiglia per 6/12 mesi