



# Amarone

Amarone della Valpolicella DOCG 2011

Speri

L'Amarone della Valpolicella Docg Speri è un vino importante di rara eleganza complessa struttura. Perfetto per i grandi appuntamenti gastronomici è particolarmente vocato all'invecchiamento. Simbolo indiscusso dell'az. Speri, l'Amarone Monte Sant'Urbano è un eccellente esempio di finezza e classicità. Un vino straordinario di grande complessità e vigorosa struttura da sempre ai vertici.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Amarone della Valpolicella
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2011
<b>Classificazione</b>	Classico
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Fiumane
<b>Vitigno</b>	Corvina Veronese - Corvinone 70% ;Rondinella 25% ;Molinara 5%
<b>Gradazione</b>	15.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso granato intenso
<b>Gusto</b>	Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto
<b>Profumo</b>	Etereo di frutta appassita
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	280 a 350 m/s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	di origine vulcanica, di tipo calcareo-cretaceo
<b>Allevamento</b>	Impianto a pergola veronese collocato su balze sorrette da muri a secco, dette "marogne"
<b>Epoca vendemmia</b>	Da metà settembre a metà ottobre
<b>Vinificazione</b>	Prima della vinificazione appassimento delle uve di 100 giorni in fruttai in condizioni di temperatura, umidità. e ventilazione ottimali. In questi mesi l'uva perde circa il 42% del peso iniziale con un considerevole aumento di zuccheri. Macerazione in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 35 giorni con rimontaggi e délestage periodici ad una temperatura di 16° - 18°C. Separazione delle bucce a metà febbraio e completamento della fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere
<b>Maturazione</b>	in tonneau di rovere di Allier per 24 mesi e in botti in

rovere  
**Affinamento** In bottiglia