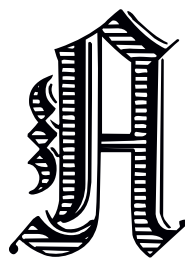


Che vita è quella di chi non ha vino? Questo fu creato per la gioia degli uomini. Allegria del cuore e gioia dell'anima è il vino bevuto a tempo e a misura.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG



Caratteristiche

Caratteristiche organolettiche: vino ben strutturato e deciso, si distingue per il gusto pieno e raffinato. Ha un caratteristico colore rosso granato intenso, e profumi speziati, caldi e di frutta matura. Al palato è elegante, di grande complessità, ben bilanciato e corposo, con richiami di uva appassita.

L'Amarone è un vino di fondamentale importanza nel panorama enologico italiano, è il vino simbolo della Valpolicella ed è conosciuto ed apprezzato a livello mondiale.



Uva

Vitigni: uvaggio di Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (25%) e Molinara (5%).

Vendemmia: manuale, a fine settembre. Le uve raccolte e selezionate a mano vengono poste in cassette di legno, e lasciate APPASSIRE per 3-4 mesi, nel fruttai ventilato naturalmente, con calo ponderale delle uve del 40-45%.

Resa per ettaro: 24 hl.



Vinificazione

Vinificazione: a fine appassimento, le uve vengono pigiate e fatte fermentare sulle proprie bucce, a temperatura controllata, con lieviti selezionati per 30-40 giorni.

Maturazione: per circa 30 mesi in botti di rovere, di cui il 25% in barriques nuove e il 75% in botti da 25 hl.

Affinamento: in bottiglia per circa 12 mesi.

Dati analitici medi:

- Grado alcolico: 16 % vol
- Acidità totale: 5,80 g/l
- Estratto secco: 34 g/l.



Temperatura di Servizio

Temperatura di servizio: 16°- 18° C Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima del consumo.

Abbinamenti gastronomici: l'Amarone della Valpolicella DOCG Lavarini accompagna con distinzione carni rosse, brasati e selvaggina. Grazie ai sentori di uva passita delle uve, questo Amarone accompagna anche piatti dai sapori agrodolci, anche asiatici e medio orientali.

Vino da meditazione, è compagno ideale di una piacevole conversazione, e di serate davanti al caminetto.



Formati

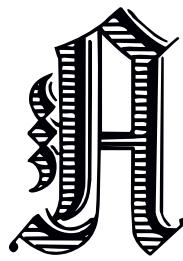
Formato bottiglie: 750 ml, 1.500ml.

Potenziale di invecchiamento: 15 anni ed oltre.



*Che vita è
quella di chi
non ha
Questo fu creato per
gioia degli uomini.
Allegria del cuore e
gioia dell'anima
è il vino bevuto
a tempo e a misura.*

31,27-28



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG

Characteristics

Organoleptic characteristics: a well-structured and decided wine, distinguished by its full and refined flavour. It has a characteristic intense garnet red colour and the spicy and warm aromas of ripe fruit. Elegant to the palate, complex, well-balanced and full-bodied with hints of raisins.

Amarone is a wine of fundamental importance on the Italian wine scene. It is the flagship wine of Valpolicella and is known and appreciated worldwide.

Grapes

Varieties of grapes: A blend of Corvina and Corvinone (70%), Rondinella (25%) and Molinara (5%).

Harvest: by hand in late September. Hand-harvested and graded grapes are placed in wooden crates and left to DRY for 3-4 months in naturally ventilated lofts, losing up to 40-45% of the weight of the grapes.

Output per hectare: 24 hl.

Vinification

Vinification: a fine appassimento, le uve vengono pigiate e fatte fermentare sulle proprie bucce, a temperatura controllata, con lieviti selezionati per 30-40 giorni.

Maturation: for about 30 months in oak barrels, 25% of which in new barrques and 75% in 25-hl barrels.

Refinement: in bottle for about 12 months.

Dati analitici medi:

- alcohol content: 16% vol

- total acidity: 5.80 g/l

- dry extract: 34 g/l.

Serving temperature

Serving temperature: 16-18° It is advisable to uncork the bottle at least one hour before serving.

Abbinamenti gastronomici: Amarone della Valpolicella DOCG Lavarini accompanies red, braised meats and game with distinction. Amarone, thanks to its hint of raisins, also accompanies dishes with sweet-and-sour flavours, including Asian and Middle Eastern cousins. A wine for meditation, Amarone is the ideal companion for pleasant conversation and evening at the fireside.

Bottle format

Bottle format: 750 ml, 1.500ml.

Lay-Down time: over 15 years.