

AMARONE DELLA VALPOLICELLA MAXIMUS

DOCG

Caratteristiche

Caratteristiche organolettiche: Prezioso vino di grande struttura e complessità, dotato del caratteristico colore rosso granato, si colloca a pieno titolo nella tipicità della tradizione della Valpolicella storica. Sorprendente ed intenso, ha un gusto elegantemente vellutato, ed un bouquet caldo di spezie, con richiami di uva appassita, cioccolato e mandorle tostate e con persistente retrogusto di cacao, tabacco e liquirizia.

Questo vino viene prodotto soltanto nelle migliori annate, e con un numero limitato di bottiglie.

Uva

Vitigni: Uvaggio di Corvina e Corvinone (80%) e Rondinella (20%).

Vendemmia: manuale, a fine settembre.

Le uve raccolte e selezionate a mano, vengono poste in cassette di legno, e lasciate APPASSIRE per circa 4 mesi, nel fruttajo ventilato naturalmente, con calo ponderale delle uve del 40-45%.

Resa per ettaro: 24 hl.

Vinificazione

Vinificazione: A fine appassimento, nel mese di gennaio le uve vengono pigiate e fatte fermentare con le proprie bucce a temperatura controllata per circa 40 giorni.

Maturazione: per 36 mesi in barriques nuove.

Affinamento: in bottiglia per 12 mesi.

Dati analitici medi:

- Grado alcolico: 16 % vol

- Acidità totale: 5,70 g/l

- Estratto secco: 36 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 MAXIMUS è un pregiato compagno per rendere indimenticabili le occasioni speciali, accompagna con personalità ed eleganza secondi di carne e formaggi a lunga stagionatura. Perfetto come vino da meditazione.

Formati

Formato bottiglie: 750 ml.

Potenziale di invecchiamento: oltre 15 anni.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA MAXIMUS

DOCG

Characteristics

Organoleptic characteristics: precious wine of great structure and complexity, with its distinctive garnet red colour, it fully fits into the typical traditions of historic Valpolicella wines. Surprising, intense, with an elegant velvety taste, a warm and spiced bouquet with hints of raisins, chocolates, toasted almonds, and a persistent cacao, tobacco and liquorice aftertaste. This wine is produced only in the best years and with a limited number of bottles.

Grapes

Varieties of grapes: A blend of Corvina and Corvinone (80%) and Rondinella (20%).

Harvest: by hand in late September. Hand picked and graded grapes are placed in wooden boxes and left o DRY for about 4 months in a naturally ventilated loft, losing up to 40-45% of their weight.

Output per hectare: 24 hl.

Vinification

Vinification: after drying, in January, the grapes are pressed and fermented with their skins at a controlled temperature for about 40 days.

Maturation: for 36 months in new oak barriques.

Refinement: in bottle for about 12 months.

Dati analitici medi:

- alcohol content: 16% vol
- total acidity: 5.70 g/l
- dry extract: 36 g/l.

Serving temperature

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

Dining combinations: Amarone della Valpolicella "MAXIMUS" is a fine companion unforgettable special occasions, accompanying meat and aged cheeses with personality and elegance. Perfect as a meditation wine.

Bottle format

Bottle format: 750 ml.

Lay-Down time: over 15 years.

