

## Rubens Amarone della Valpolicella DOC



Questo vino è prodotto con uve provenienti dal comprensorio della Valpolicella, lasciate appassire su graticci e vinificate in gennaio-febbraio.

**Formato:** 750 ml.

**Tipologia:** Vino rosso secco.

**Vitigni:** Corvina Veronese 70%, Corvinone 15%, Rondinella 15%.

**Caratteristiche e collocazione dei vigneti:** Vigneti selezionati collocati sulle colline a nord-est di Verona nella Valpolicella.

**Sistema di allevamento:** Doppia Pergola.

**Resa per ettaro:** 44 hl.

**Vendemmia:** Prima decade di ottobre e appassimento fino a gennaio-febbraio in fruttaio.

**Vinificazione:** Pigiatura inizio febbraio con diraspature delle uve. Fermentazione a 23°c con macerazione lunga. Fermentazione malolattica ed affinamento in legno per 18 mesi.

**Stabilizzazione:** Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

**Dati analitici:** Alcol 14%.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** rosso granato.

**Profumo:** intenso, etereo, amarene sotto spirito, spezie dolci.

**Sapore:** pieno, vellutato e armonico.

**Metodo di servizio:** servire alla temperatura di 18° - 19°, stappare almeno due ore prima.

**Gastronomia:** Si abbina molto bene con tutti i tipi di selvaggina, carni alla brace e formaggi stagionati.