

Amarone



Vino di grande struttura, complesso, elegante, vellutato. Ha colore rosso rubino intenso, bouquet caldo e speziato ed aroma di frutta appassita. Viene infatti prodotto con uve Corvina Veronese, Rondinella e Molinara, attraverso la millenaria tecnica dell'APPASSIMENTO. Questa tecnica prevede che le uve, dopo la raccolta, vengano lasciate riposare per un periodo che varia da 3 a 4 mesi.

L'Amarone è un vino estremamente importante nel panorama enologico italiano, simbolo esclusivo ed irripetibile della Valpolicella. Nel corso del tempo Allegriani, che ne ha perfezionato la produzione mirando a mantenere l'integrità del frutto, si è posto come uno fra i più autentici interpreti della sua unicità.

Gastronomia

Tradizionalmente viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Grazie ai sentori di appassimento delle uve, l'Amarone può essere proposto anche con piatti originali ed affascinanti dai sapori agrodolci, per cui si sposa alla perfezione con le creazioni della cucina asiatica e mediorientale. Si consiglia di servire ad una temperatura di 18° C e di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.

VITIGNI	Corvina Veronese 80%, Rondinella 15%, Oseleta 5%
COLLOCAZIONE GEOGRAFICA	Situati nella Valpolicella Classica, zona collinare
E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO	Altimetria: da 180 a 280 mt s.l.m. Esposizione prevalente: Sud-est Tipologia del terreno: molto vario, per lo più calcareo, ricco di scheletro e ben drenato
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergola trentina, circa 3.000 viti per ettaro Età media delle viti in produzione: 29 anni Carico di gemme: 14/15 (è da tener presente che generalmente le prime 3 gemme non sono capi a frutto)
RESA	32 HI/Ha
VENDEMMIA	Raccolta manuale nella seconda metà di settembre APPASSIMENTO naturale in fruttaiolo con calo ponderale delle uve del 40-45 %
VINIFICAZIONE	Prima quindicina di Gennaio Pigiatura e diraspatura delle uve Temperatura di fermentazione tra gli 8e i 22°C Durata della macerazione: 21 giorni Rimontaggi giornalieri periodici Trasferimento in legno: Marzo Elevazione in legno per 18 mesi 7 mesi massa Affinamento in bottiglia per 14 mesi
DATI ANALITICI MEDI	Acidità totale: 5,70 g/l pH 3,50 Estratto secco totale: 38 g/l Grado alcolico complessivo: 15,40% Zuccheri riduttori: 4 g/l SO ₂ totale 91 mg/l SO ₂ libera 21 mg/l