

## AMARONE CLASSICO RISERVA "CAVE DI PRUN" TENUTE SALVATERRA

Denominazione: **Amarone Classico della Valpolicella DOC Riserva**  
Annata: **2007**  
Vitigni: **Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 20%, altre varietà di territorio 5%**

### IL TERRITORIO:

Collocazione Geografica: **Tenuta di Prun**  
Altezza: **550 metri slm**  
Esposizione: **sud est**  
Tipologia di terreno: **marna tipica della Pietra di Prun coperta da uno strato di terra ricca di humus**  
Sistema di allevamento vigneto: **guyot**  
Anno di impianto delle viti: **2003/2004**  
Densità di impianto: **5.400 viti ad ettaro**  
Conduzione dei vigneti: **con agricoltura sostenibile e grande attenzione ai cicli naturali**

### VINIFICAZIONE ED INVECCHIAMENTO:

Vendemmia: **metà ottobre con raccolta manuale delle uve con selezione dei migliori grappoli**  
Appassimento: **appassimento naturale in fruttai per 3/4 mesi con forte calo del peso intorno al 30%**  
Vinificazione: **pigiatura soffice dell'uva diraspata nei mesi di gennaio e febbraio**  
Fermentazione: **a temperatura controllata a 18/20°**  
Durata fermentazione: **circa 30 giorni**  
Affinamento:

- **80% in legno per 48 mesi di cui:**  
2/3 in barriques americane e francesi di cui metà di 2° e 3° passaggio  
1/3 in botti grandi
- **20% in acciaio**

### CARATTERISTICHE DELL'ANNATA:



### DATI ANALITICI:

- **Gradazione 15,5°**
- **Zuccheri Residui 4 gr/lit**
- **Estratto secco 41 gr/lit**

### NOTE DEGUSTATIVE:

L'Amarone Classico 2007 Riserva Cave di Prun ha mantenuto la tipicità che deriva dal suo territorio senza eccedere nella struttura e nel residuo zuccherino.

Si tratta di un prodotto con personalità e struttura, che in degustazione ha le sue peculiarità nell'eleganza e raffinatezza più che nella potenza, con una importante complessità.

In bocca è ricco ed elegante, profondo ed equilibrato nello stesso tempo ancora giovane e con una buona acidità ma già molto armonico.

Speziato, con le tipiche note di ciliegia e ribes nero che ben si fondono con la complessità del vino.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Un grande vino elegante richiede piatti saporiti: selvaggina e carni rosse in generale, formaggi stagionati.

Adatto anche ad un consumo fuori dai pasti, come vino da meditazione.