

## AMARONE CLASSICO TENUTE SALVATERRA

Denominazione: **Amarone Classico della Valpolicella DOC**  
Annata: **2009**

Vitigni: **Corvina 60%, Corvinone 10%, Rondinella 25%, altre varietà del 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 fruttato 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 18/21°**

Durata fermentazione: **circa 30 giorni**

Affinamento:

- **80% in legno per 36 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°**
- **Zuccheri Residui 5 gr/lit**
- **Estratto secco 40 gr/lit**

### NOTE DEGUSTATIVE:

L'Amarone Classico 2009 ha mantenuto inalterata la sua tipicità facendoci uscire in modo importante "l'essenza del territorio" della Valpolicella senza eccedere nel residuo zuccherino. Si tratta di un prodotto con personalità e grande struttura ma che riesce a comunicare anche eleganza e profondità nella degustazione, oltre ad una grande complessità.

In bocca è ricco e profondo, elegante e potente nello stesso tempo, ancora giovane ma già molto armonico, 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 quindi selvaggina e carni rosse in generale, formaggi stagionati. Adatto anche ad un consumo fuc dai pasti, come vino da meditazione.