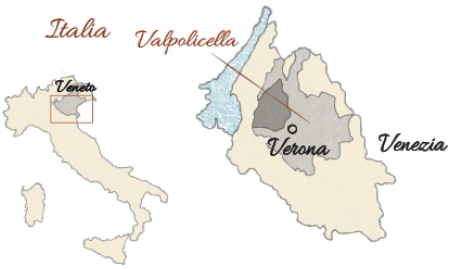
TENUTE SALVATERRA

AMARONE DOCG
CORTE GIONA

Denominazione: **Amarone della Valpolicella DOCG**
Vitigni: **Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 20%, altre varietÃ di territorio 5%**

IL TERRITORIO:

Collocazione Geografica: **Tenuta di Mezzane**, **Tenuta di Cazzano di Tramigna**
Altezza: **350/400 metri slm**
Esposizione: **sud**
Tipologia di terreno: **calcareo**
Sistema di allevamento vigneto: **guyot e pergola**
Anno di impianto delle viti: **dal 1972 al 2009**
Densità di impianto: **da 4.000 a 5.400 viti ad ettaro**
Conduzione dei vigneti: **con agricoltura sostenibile e grande attenzione ai cicli naturali**



VINIFICAZIONE ED INVECCHIAMENTO:

Vendemmia: **inizio ottobre con raccolta manuale delle uve con selezione dei migliori grappoli**
Appassimento: **appassimento naturale in fruttaio 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 18 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 8 gr/lt**
- **Estratto secco 40 gr/lt**

NOTE DEGUSTATIVE:

L'Amarone DOCG ha mantenuto inalterata la sua tipicità facendo uscire in modo importante "l'essenza del territorio" della Vale di Mezzane e di Cazzano di Tramigna. Ricco di colore, strutturato ma con note fresche, é un vino con personalità che riesce a comunicare anche eleganza e profondità nella degustazione.
In bocca é ricco e profondo, elegante e potente nello stesso tempo ancora fresco ma già molto armonico, con le tipiche note di ribes e frutta di bosco 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 fuo dai pasti, come vino da meditazione.

TENUTE SALVATERRA Via Cengia, 8 - 37029 Loc. Cengia - San Pietro in Cariano - Verona - Italia
Tel +39 045 6859025 - Fax +39 045 7725415 - Mail info@tenutesalvaterra.it - Site www.tenutesalvaterra.it