

BENAZZOLI

AMARONE della Valpolicella *Classico docg*



Zona di produzione: vigneti di Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona), frazione Monte.

Suolo: composto principalmente da argilla e marne calcaree, ad un'altitudine compresa tra i 490 e i 500 m s.l.m.

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara e Croatina.

Raccolta: manuale in cassette con accurata selezione dei grappoli migliori.

Vinificazione: appassimento delle uve in fruttajo a temperatura e umidità controllate. Successiva pigiatura e lenta fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio per 20-30 giorni.

Affinamento: 6 anni - si inizia in acciaio per poi continuare in botti grandi di legno francese. Breve affinamento in bottiglia prima della messa al consumo.

Note organolettiche: colore rosso rubino intenso. Avvolge l'olfatto con sensazioni di ciliegia in confettura, more caramellate ed un pot-pourri di petali di rosa rossa e di viola essiccata. Ricordi balsamici di resina, muschio e speziati di chiodi di garofano, cannella e anice stellato completano il bouquet. Al palato è caldo e potente al primo impatto, ma subito la sensazione alcolica è equilibrata da una buona freschezza e da una bella sapidità che, affiancate da un tannino ben presente, donano al sorso vigore ed energia. Squisiti ricordi di piccoli frutti rossi e scuri sotto spirito allietano il lungo finale.

Abbinamenti: questo vino di gran corpo riesce a sostenere senza fatica piatti molto elaborati e sugosi, come uno stracotto, un brasato o un tagliere di formaggi stagionati a lungo. Appagante l'abbinamento con una tavoletta di cioccolato fondente.

Temperatura di servizio: 17-18°C

Tipo di chiusura: tappo in sughero naturale