

Azienda Agricola
marco mosconi



Amarone *della Valpolicella* DOCG

Tipologia: vino rosso secco

Vitigni: corvina, corvinone, rondinella, croatina e oseleta

Terreno: marna

Altitudine: 250/300 metri slm

Età dei vigneti: 35/45 anni

Epoca di Raccolta: prima settimana di ottobre

Tempo di Macerazione: 14 giorni

Maturazione: 24 mesi in barrique di rovere francese

Resa: 30 hl/ha

La vinificazione e l'affinamento

Questo Amarone della Valpolicella è frutto di una rigorosa selezione dei migliori grappoli di corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta. Le uve vengono raccolte in plateaux e poste nel fruttaio. Questo procedimento, chiamato appassimento dura circa tre mesi. Durante questo periodo grazie al microclima della vallata l'uva subisce una disidratazione e perde fino al 60% in peso. Le uve ricche di zuccheri vengono pigiate e lasciate fermentare in vasche d'acciaio facendo ripetute follature. Terminata la fermentazione, il vino, viene messo in barrique nuove dove avviene l'affinamento per circa 24 mesi. L'affinamento prosegue in bottiglia per circa 12 mesi.

ANNATA IN COMMERCIO: 2011

Alcuni dati tecnici sull'annata 2011

Alcool: 16.00% vol.

Residuo zuccherino: 5 g/l

PH: 3.60

Acidità totale: 5.50 g/l

Estratto totale: 35 g/l