



Checo

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO



Note:

Zona di produzione: Production area:	Zona di Jago (200 m s.l.m.) e Mazzano (400-500 m s.l.m.), Negrar, Valpolicella Classica	Jago (200 m ASL) and Mazzano (400-500 m ASL), Negrar, Valpolicella Classica zone
Vitigni: Grapes varieties:	Corvina, Corvinone, Rondinella	Corvina, Corvinone, Rondinella
Sistema di allevamento: Training system:	Pergola veronese	Pergola Veronese (arbour system)
Resa per ettaro: Yield:	circa 100 q/ha di uva	about 10.000 kg/ha of grapes
Vinificazione: Wine making:	Le uve leggermente sovrammature vengono raccolte manualmente nel mese di ottobre. Dopo un appassimento di circa 90-100 giorni vengono pigiate e messe a fermentare in vasche di acciaio per circa 30-40 giorni. Durante il periodo di fermentazione si eseguono manualmente rimontaggi giornalieri e delastage.	The lightly overripened grapes are harvested by hand in October. After 90-100 days of "appassimento" (drying of the grapes) the grapes are more concentrated. We press the grapes and we put the pressings into steel tanks where juice ferments with grapes skins for about 30-40 days. During fermentation, the wine and the grapes skins are mixed daily by hand with pump-over into the lap and delastage to get the maximum out of the product.
Affinamento: Ageing:	Circa quattro-cinque anni in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio e in botti grandi di rovere di Slavonia	Four to five years in second/ third passage small old French oak barrels and in big Slavonian oak barrels
Note organolettiche: Tasting notes:	Alla vista è di colore rosso granato, intenso e profondo. Al naso è intenso, elegante, avvolgente con sentori di prugna secca e ciliegia sotto spirito. Al palato è secco, caldo, morbido, robusto, elegante, intenso, maestoso, molto persistente, complesso con note di spezie, caffè, cacao, frutta surmatura e note balsamiche.	Deep garnet ruby red colour. Intense, elegant and ample, with prune and cherry in spirit aromas. On the palate it is dry, warm, soft, full bodied. Elegance, persistence and complexity with spieces, pepper, cloves, coffee, cocoa, overripened fruit and balsamic flavours.
Abbinamento: Serving suggestions:	Piatti saporiti, carni rosse grigliate, arrostiti, selvaggina, stracotti, formaggi stagionati e molto saporiti. Ottimo anche da fine pasto e da meditazione. Servire a 16°-18°C.	Tasty dishes, roasted red meats, roasts, game, stews, mature and strong cheeses. Also excellent after-dinner and as meditation wine. The recommended drinking temperature is between 16°-18°C (60°-65°F).