

AMARONE

della
Valpolicella
Denominazione di origine controllata

CLASSICO



VENETI

DOMINI  VENETI®

LINEA CLASSICI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



È il prodotto più conosciuto e rappresentativo della nostra filosofia aziendale, per l'equilibrio che esprime fra eleganza e struttura. Ottenuto da uve provenienti dalla Valpolicella Classica, appassite in fruttai. Si affina in grandi botti di rovere per un minimo di 18 mesi e successivamente in bottiglia per 6-8 mesi.

DATI ANALITICI

Alcol svolto 15,50% Vol.
Zuccheri riduttori residui 8,00 g/l
Acidità totale 6,00 g/l
Estratto secco netto 32,90 g/l
pH 3,67

VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, su terrazzamenti a secco, tra 150 e 450 metri s.l.m. Esposizione sud-est e sud-ovest. Terreno limo-argilloso, a tratti calcareo e posto su marne eoceniche. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta veronese e filare. Età delle viti: 15-25 anni. Carico di gemme per ceppo: da 8 a 18. Densità di impianto: 3.300/4.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 60 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: tra Settembre e Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Dicembre/Gennaio in fruttai. Pigiatura all'inizio di Febbraio con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23° C. Macerazione lenta per 30 giorni, dei quali 12 a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in botti di rovere Slavonia da 50 hl per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 6-8 mesi. Stabilizzazione naturale.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso granato denso e compatto. Profumo: grande intensità e persistenza, con profumi eterei, fruttati di amarene sotto spirito e prugna secca, floreali di fiori secchi, speziato. Sapore: denota struttura e decisa morbidezza, contrappunto di una vellutata tannicità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina tradizionalmente a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Accompagna ottimamente la conversazione a fine pasto e la meditazione.
Temperatura di servizio: 16°-18° C.

This is our best known product and truly expresses our company philosophy, shown through the wine's balance between elegance and structure. Made from grapes grown in the Valpolicella Classico zone, which undergo Appassimento before ageing in large oak barrels for a minimum of 18 months and further maturation of 6-8 months in bottle.

ANALYSIS

Alcohol 15.50% Vol.
Residual reducing sugars 8.00 g/l
Total acidity 6.00 g/l
Total dry extract 32.90 g/l
pH 3.67

VINEYARD

Situated in the heart of the Valpolicella Classico zone on dry stonewalled terraces facing southwest and southeast, at between 150 and 450 metres above sea level. Soil type: silt-clay, partly calcareous and partly on Eocene marls. Grass sward between vines. Training system: Pergoletta Veronese. Age of vines: 15-25 years. Buds per vine: 8-18. Planting density: 3,300-4,000 vines per hectare. Yield per hectare: 60 hl.

PRODUCTION

Harvest: by hand from September to October. Appassimento for about 120 days. Destemmed, then gentle pneumatic pressing. 12 days of cold maceration then fermented at temperatures between 12° and 23°C with manual punching down of the cap three times a day, followed by post fermentation maceration on skins to give a total of 30 days. Complete malolactic fermentation then ageing in 50hl Slavonian oak casks for 24 months. Left to mature in bottle for a further 6-8 months before release. Stabilization: natural.

TASTING NOTES

Colour: ruby red, dense and compact. Perfume: Intense and persistent, ethereal, fruity with hints of cherries and dried prunes, dried flowers and spices. Flavour: full bodied and very smooth, with beautifully balanced velvety tannins.

FOOD MATCHING

A fine companion for all grilled or braised red meats, and game dishes. Perfect with mature cheese. Excellent accompaniment to after-dinner conversation.
Serving temperature: 16°-18° C.

Dies ist das bestbekannteste Produkt und das was unsere Firmenphilosophie am besten ausdrückt; eine gute Balance zwischen Eleganz und Struktur. Hergestellt aus Trauben der Valpolicella Classica Zone, angetrocknet in Trocknungsräumen. Die Verfeinerung erfolgt in Eichenfässern für die Dauer von mindestens 18 Monaten und anschließend für 6-8 Monate in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN

Entwickelter Alkohol 15,50% Vol.
Restzucker 8,00 g/l
Gesamtsäure 6,00 g/l
Trockenextrakt insgesamt 32,90 g/l
pH-Wert 3,67

WEINBERG

Gelegen im Herzen des Valpolicella Classico auf Trockenterrassen in südwestlicher und südöstlicher Ausrichtung in einer Höhenlage von 150 und 450 Metern über dem Meeresspiegel. Bodenbeschaffenheit: schlack-lehmhaltig, stellenweise kalkhaltig auf Mergel aus dem Eozän. Grasbewuchs des Weinbergs. Anbauform: Pergoletta Veronese. Anbauform: Pergoletta Veronese. Alter der für die Erzeugung verwendeten Rebstöcke: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 8-18. Anbaudichte: 3.300/4.000 Rebstöcke pro Hektar. Hektarertrag: 60 hl.

PRODUKTION

Weinlese: September/Oktober durch reine Handlese. Antrocknung der Trauben in Trockenspeichern für ca. 120 Tage. Kelterung der Trauben nach dem Abbeeren der Trauben Gärtemperatur 12° bis 23° C. Langsame Mazeration für 30 Tage, davon 12 kalt mit programmierten Pressungen, die dreimal pro Tag durchgeführt werden. Vollständige Apfel-Milchsäuregärung. Ausbau in 50 hl Fässern aus Slavonischer Eiche für 24 Monate. Ausbau in der Flasche für 6-8 Monate. Stabilisierung natürlich.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: dichtes, kompaktes Granatrot. Bukett: große Intensität, lang anhaltend, mit ätherischen Düften, fruchtig von eingelegten Amarena Kirschen und trockene Pflaumen, blumig nach trockener Blüten, würzig. Geschmack: strukturreich und spürbar weich mit dem Kontrapunkt eines samtigen Tanningehaltes.

GASTRONOMIE

Dieser Wein passt traditionell sehr gut zu Wild - zu Grill - oder auch zu Schmorfleisch sowie zu gereiften Käse.
Empfohlene Temperatur: 16°-18° C.



750 ml



vino rosso secco
dry red wine
trockener Rotwein



Corvina 70%
Corvinone 15%
Rondinella 15%