

Veneto | Bennati

Amarone della Valpolicella

Amarone della Valpolicella Docg



BENNATI
Vini di Verona dal 1920

Proprietà	Famiglia Bennati
Inizio attività	1920
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	30
BTG prodotte	800.000



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Vino rosso

Codice 57848

Annata s.a.

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Valpolicella

Vitigni Corvina, Rondinella, Molinara

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Corvina, Rondinella, Molinara

Vinificazione : L'uva vendemmiata a settembre viene messa in appositi locali ventilati dove, come previsto dalla famosa tecnica di produzione dell'Amarone della Valpolicella, viene lasciata ad appassire fino a dicembre/gennaio. Successivamente, l'uva appassita viene diraspata e pigiata; acini e mosto vengono poi caricati in appositi vinificatori dove si inoculano lieviti selezionati per avviare e condurre la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica viene fatta rigorosamente a temperatura controllata (24-25°C) per estrarre le parti più fruttate della buccia e meno aggressive del vinacciolo. Rimontaggi frequenti ma brevi dilavano tutte le sostanze presenti nella buccia dell'uva conferendo al vino spiccate note di frutta appassita e confettura.

Suolo Colline composte da depositi calcarei, superfici ricche di scheletro e calcare.

Abbinamento Ottimo in abbinamento a piatti saporiti, carni rosse e formaggi leggermente piccanti

Vista Rosso impenetrabile con riflessi violacei

Olfatto Profumo intenso di frutta cotta e confettura

Gusto Molto elegante grazie all'armonioso equilibrio tra potenza e morbidezza. Finale complesso, con chiari sentori di confettura (ciliegie, more, lamponi) e intense note speziate

Affinamento Segue quindi affinamento in botte da 5hl e barrique.

Sistema di allevamento Pergola veronese

Sesto d'impianto 4000 ceppi/ha

Resa per ettaro 100 q.li/ha

Epoca di vendemmia Settembre

Residuo zuccherino 8 gr/l

Acidità totale 5,6 gr/l

Grado alcolico 15,00 % vol

Temperatura di servizio 18°C