

Amarone della Valpolicella Classico

CÀ BERTOLDI DOCG RISERVA



RECCHIA

DAL 1906



50%

Corvina
Veronese

40%

Corvinone

10%

Rondinella

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Dai vigneti siti nel cuore della Valpolicella Classica. Zona pedo-collinare con altitudine 250-350 m s.l.m. Terreno argilloso e calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina con densità di circa 3.500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO

Da una resa di 4,000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 15 ettolitri di vino.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nei primi giorni del mese di ottobre. Le uve vengono poste in cassette per l'appassimento naturale che porterà ad un calo del 35-40%.

VINIFICAZIONE

In gennaio si procede alla diraspatura e pigiatura delle uve. La macerazione ha una durata di 10-15 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 10-15°C. La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox, per 20-25 giorni. Si effettuano rimontaggi periodici.

MATURAZIONE

Permanenza in serbatoi di acciaio per 6 mesi. Successivo trasferimento in legno e maturazione per circa 5 anni.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per 8 mesi.

SHELF LIFE

Conservabile per 10-20 anni.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

COLORE

Colore rosso rubino carico con riflessi granati.

PROFUMO

Profumo caratteristico, intenso, fruttato, speziato, etereo. Ricorda le ciliegie sotto spirito.

SAPORE

Gusto pieno, vellutato, rotondo, sapido con un finale lungo e armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°-20°C. Si consiglia di stappare un'ora prima di servirlo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse, arrostiti, grigliate, insuperabile con formaggi a pasta dura anche piccanti. Inimitabile tra i lieti conversari fuori pasto.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml, 1500ml

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 16,5 % vol
Zuccheri riduttori: 3,8 g/l
Estratto non riduttore: 32 g/l
Acidità totale: 6,00 g/l
pH: 3,60