



VINO VIVO
la vie des vins italiens

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Classico DOCG
Collezione Marco Polo

Ce Amarone, produit en quantités limitées et partie de la prestigieuse collection 'Marco Polo' se distingue des tous les autres Amarone de la région pour l'équilibre et le niveau de sucres résiduels beaucoup plus bas que la moyenne des Amarone. Finalement un Amarone élégant et raffiné!

TERRAIN

Situé au cœur de la Valpolicella Classica, à une altitude comprise entre 150 et 450 mètres, il bénéficie d'une exposition sud-est et d'un sol de composition variée.

Âge des vignes : 20 à 25 ans.

Densité de plantation: 3 300/3 500 pieds par hectare.

Rendement par hectare : 44 hl.

VINIFICATION

Séchage des raisins en grands séchoirs pendant **120 jours**.

Foulage et égrappage.

Fermentation à température contrôlée et stabilisation naturelle.

ÉLEVAGE: Futs de chêne pour **36** mois avant la mise en bouteille.

Cépages: Corvina, Corvinone, Rondinella

Alcool: 15,5%

Acidité Totale: 6,4 gr-Lit

Extrait Sec: 33 gr-Lit

Sucres résiduels: 0.9 gr-Lit

0047 – Prix Reg: \$66
Prix CDV **\$64 Rouge**
Veneto