



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CASALUPO DOCG



VINO VIVO
la vie des vins italiens

SOL Le terrain se situe à 450 mètres d'altitude et le sol est issu de l'altération de formations calcaires et fossilifères, notamment de marbre rouge et de marbre blanc.

LES VENDANGES se déroulent en plusieurs passages durant les deux dernières semaines de septembre afin d'assurer une maturation optimale des raisins. Vendangés à la main, les raisins sont ensuite entreposés dans le hangar à fruits pour le séchage.

VINIFICATION Les raisins, recueillis en caisses, sèchent pendant **90 jours**.

La perte d'eau, due au séchage, favorise la concentration de tous les composés du raisin. La fermentation et la macération ont lieu dans de petites cuves en acier inoxydable.

ÉLEVAGE élevage en fûts de chêne de 500 à 1000 litres, où le vin nouveau reposera pendant **24 mois**. L'Amarone vieillit ensuite en bouteille jusqu'à sa pleine maturité.

PROFIL Robe rouge aux reflets grenat foncé. On y perçoit des notes de fruits mûrs, notamment de groseilles, de myrtilles, de griottes et de confiture, avec un bouquet final de vanille épicée. Riche, raffiné et élégant, ce vin possède une belle structure.

Alcool. 16%

CÉPAGES: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Osoleta

Sucres Résiduels: 8,1 gr-Lit

Acidité: 6,19gr-Lit

Extrait sec: 30,5 gr-Lit

0095 – Prix Reg: \$87
Prix CDV \$85
Rouge Veneto