



Amarone

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: Corvina, Corvinone, Rodinella, Oseleta

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 300 ed i 350 metri sul livello del mare con esposizione a nord est. Allevamento Guyot. Terreno prevalentemente marnoso con strati di terra rossa.

Vendemmia: Le uve che grazie alla straordinaria giacitura e alla buona ventilazione riescono a raggiungere la maturazione nella più piena e completa sanità, vengono riposte in cassette e fatte appassire.

Vinificazione: La struttura di appassimento è posta a 300 metri di altitudine dove le favorevoli condizioni climatiche consentono di perseguire un appassimento naturale secondo i dettami dell'antica tradizione che ha sempre saputo innalzare le caratteristiche di base di queste uve: spezia e frutto. Per ottenere la massima espressione e complessità, l'appassimento continua fino al raggiungimento dei parametri ottimali, dopo tale data si procede con la fermentazione tradizionale in rosso con tecnica mista di rimontaggio e delestage. Il periodo di fermentazione, a causa della bassa temperatura di cantina nel periodo e per le alte concentrazioni di zuccheri fermentabili, si protrae a lungo e al suo termine, dopo qualche giorno di macerazione sulle bucce, si passa alla svina e alla messa in piccole botti. Il vino viene sottoposto ad affinamento per circa 1 anno in legno piccolo per poi passare ad un assemblaggio in botte grande.

Caratteristiche Organolettiche: Il PH eccezionalmente basso, per un vino di tale struttura, conferisce all'Amarone Torre d'Orti un colore profondo vivo e brillante ed una bevibilità straordinaria. Nonostante l'alcolicità, la struttura ed il tannino fine rendono questo vino complesso e bilanciato con una capacità di invecchiamento notevole e grande potenzialità evolutiva.

Il bouquet è complesso e profondo: spezia, pepe, ciliegia si combinano in modo armonico rendendo identificabile all'olfatto le uve, la tecnica tradizionale e la zona di provenienza.

