

## PietrAmara – Aldegheri



### LA VIGNA:

- Collocazione: I vigneti sono situati nella parte nord-ovest dell'arco collinare della provincia di Verona. L'età media è di 20 anni e raggiunge i 35 anni in alcune corvine. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici
- Gli impianti: Pergoletta veronese semplice con 3.500 viti/ettaro
- La vendemmia: A inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione. La raccolta è manuale, effettuata selezionando i grappoli migliori per il successivo appassimento
- La vinificazione: Dopo un accurato appassimento, nei primi giorni di febbraio le uve vengono diraspate e pigiate in maniera soffice; il mosto e le vinacce fermentano per lungo tempo. Successivamente, dopo alcuni travasi, il vino viene trasferito in apposite grandi botti di rovere per l'invecchiamento che dura oltre 3 anni. Infine, Pietramara si imbottiglia ma viene messo in commercio 6-8 mesi dopo, quando ha completato l'affinamento.

### IL VINO:

- Colore: Rosso granato intenso
- Profumo: Il bouquet ricorda le amarene sotto spirito, la liquirizia e la pelle e ha un leggero sentore di legno
- Gusto: Robusto, pieno e caldo.