

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2004 - Bertani



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar
- Vitigni: 80% Corvina Veronese, 20% Rondinella
- Terreni: Calcarei e basaltici
- Vinificazione: Metodo tradizionale naturale. Messa a riposo sulle arèle (tradizionali graticci in canna di bambù): 120 giorni. Pigiatura nei primi giorni di gennaio
- Affinamento: Affinamento per 6-7 anni in botti di rovere di Slavonia, 60 hl.

IL VINO:

- Colore: Rosso granato intenso, dall'unghia aranciata
- Profumo: Al naso esprime note balsamiche di frutti rossi sotto spirito, ciliegia e prugna in particolare, affiancate da sentori di terra bagnata, di spezie dolci affumicate, di goudron e di tartufo nero
- Gusto: Al palato è morbido e suadente, caratterizzato da una certa acidità e da una trama tannica appena accennata ma ben definita. Chiude con un finale di grande nobiltà gustativa, lungo e complesso.