

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2007 - 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 rubino intenso con leggere sfumature granato
- Profumo: Al naso emergono tutta l'intensità e la complessità della tipologia, spiccano infatti note di prugna, di ciliegia e di marasca alle quali segue una grande varietà di toni: frutta secca, foglia di thè, liquirizia e spezie
- Gusto: Al palato emerge una leggera nota di frutta rossa impreziosita da sentori di vaniglia su di una stoffa morbida e spessa, in perfetto equilibrio con acidità e note tanniche. Chiude con un finale di grandissima eleganza, pulizia e persistenza.