

Amarone della Valpolicella DOCG "Campo delle Strie" – Tenuta Chiccheri



#### LA VIGNA:

- Zona di produzione: Comune di Tregnago – VR
- Vitigni: 50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Rebo e Sirah
- Tipologia del terreno: Calcereo
- Altezza vitigni: 400-450 m s.l.m.
- Densità di impianto: 9000 ceppi/ha
- Sistema di allevamento: Guyot
- Vendemmia: Manuale nella prima metà di ottobre
- Appassimento: In fruttaiolo con umidità controllata per circa 120 gg
- Diraspatura: Ad acino intero
- Macerazione: Prefermentativa a freddo
- Fermentazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata
- Affinamento: In barrique di rovere francese da 225 l di cui 30% nuove e 70% di secondo passaggio per 36 mesi
- Affinamento in bottiglia: 24 mesi

#### IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso
- Profumo: Al naso presenta sentori di ciliegia, prugna, piccoli frutti rossi, vaniglia, cioccolato, liquerizia
- Gusto: Al palato risulta di grande struttura, austero, fresco, elegante.