

**SANTA SOFIA**

VALPOLICELLA DAL 1811

**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA**DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO**Zona di produzione**

Valpolicella classica. Da vigneti di colline sassose di medio impasto situate ad altezza tra i 195 e 325 m.s.l.m.

Varietà delle uve

Corvina, Corvinone e Rondinella, con appassimento delle uve per un periodo variabile dai 80 ai 100 giorni.

Resa

15 hl/ha.

Vinificazione

Pigiatura e diraspatura soffice delle uve.
Macerazione: circa 20 giorni in acciaio inox.

Affinamento

Oltre 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 15 a 50 hl.
Circa 6 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool: 15 % Vol.
Acidità totale: 6,1 g/l
Zucchero residuo: 3,6 g/l

Descrizione organolettica

Rubino profondo, quasi impenetrabile, dai riflessi granati di ottima tenuta. Presenta un bouquet deciso ma delicato al tempo stesso, dai raffinati sentori di ciliegie mature, ribes scuri, prugne secche; si avvertono morbidi ricordi di cioccolato al latte, sensazioni di rabarbaro, balsamiche note di tabacco mentolato: uno spettro olfattivo raffinato, armonico, elegante. La beva è tonica, succosa, retta da una *texture* tannica, vivacissima ma pur avvolgente e matura; il calore alcolico è ben bilanciato da una corroborante freschezza agrumata, che rende il vino importante ma di facile beva al contempo.

Servizio

16-18° C.

Abbinamenti gastronomici

L'Amarone, essendo vino da uve appassite, quindi concentrato, rotondo e potente, è nettare di lunghissima vita. Colto dopo qualche anno di bottiglia, è vino per piatti importanti, quali lepre in salmì, tacchino arrosto tartufato, stracotti e brasati di manzo al vino rosso, risotto all'Amarone. Bevuto nella sua fase più matura, è da abbinarsi a formaggi molto stagionati, anche piccanti. Un azzardo da sperimentare? Provatelo con il cotechino.

Longevità

Evolve per lungo tempo (8-12 anni); se ben conservato, può maturare oltre i 20 anni.

