

VILLA LOREN

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Corvina, Rondinella, Corvinone
Denominazione:	DOCG
Area di produzione:	Veneto, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	18 - 20° C
Gradazione alc.:	15% Vol

Colore: Colore rubino molto intenso.

Aroma: Un bouquet complesso di cannella, confettura di ciliegie e noci.

Gusto: Un palato di frutti maturi di ciliegia nera con note di vaniglia e caffè sul finale.

Abbinamento: Ottimo con selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati. Straordinario "vino da meditazione".

VINIFICAZIONE:

Dopo la raccolta, le uve vengono riposte in piccole casse e in speciali locali asciutti e ben areati. In questo modo, l'uva si asciuga naturalmente e acquisisce una concentrazione elevata di zuccheri e altri aromi. Dopo 3 mesi, le uve semi-essiccate vengono pressate in modo soffice. A causa della bassa temperatura, il processo di fermentazione è lungo e lento. La macerazione dura oltre un mese. Il vino viene poi affinato in botti di rovere di medie dimensioni, dove continua a fermentare e dove rimane per circa 24 mesi. Affinamento in bottiglia di almeno 8 mesi prima della commercializzazione.

