

## Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva Linea Castrum Achille

---



**Regione.** Valpolicella, Verona, Veneto.



**Uve.** Corvina Veronese e Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre, con un'accurata attenzione alla maturazione zuccherina e polifenolica. Uve perfette, sanissime, con contenuto zuccherino elevato.



**Fruttaio.** Appassimento da fine settembre per circa 100 giorni, con calo naturale del 35-40% in peso. Grande cura al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo nel fruttaio.



**Vinificazione.** Pigiatura soffice delle uve appassite in dicembre/gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 30 giorni.



**Affinamento.** Il vino ottenuto affina per 18-24 mesi (a seconda dell'annata), in barriques nuove di rovere di Allier di media tostatura; evoluzione del vino in bottiglia per 6 mesi.



**Note gustative.** Colore rosso rubino carico con venature granate. Profumo etereo, fragrante, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e vaniglia. Sapore pieno, caldo, vellutato, morbido, su un fondo piacevolmente amarognolo.



**Analisi.** Alcol 16% Vol; Acidità totale 5,70 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l; Estratto secco netto 35 g/l.



**Gastronomia.** Tradizionalmente abbinato a cacciagione, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura o a pasta dura. Ottimo come vino da meditazione. Si consiglia di stappare un'ora prima e servire ad una temperatura di 17-18 °C.



**Bottiglia.** "Anni '50" da 750 ml (in confezione di legno da 6 bt.).

