

AMARONE DELLA VALPOLICELLA "MAXIMUS" DOCG



Caratteristiche organolettiche:

Prezioso vino di grande struttura e complessità, dotato del caratteristico colore rosso granato, si colloca a pieno titolo nella tipicità della tradizione della Valpolicella storica.

Sorprendente ed intenso, ha un gusto elegantemente vellutato, ed un bouquet caldo di spezie, con richiami di uva appassita, cioccolato e mandorle tostate e con persistente retrogusto di cacao, tabacco e liquirizia.

Questo vino viene prodotto soltanto nelle migliori annate, e con un numero limitato di bottiglie.

Vitigni:

Uvaggio di Corvina e Corvinone (80%) e Rondinella (20%)

Vendemmia:

manuale, a fine settembre.

Le uve raccolte e selezionate a mano, vengono poste in cassette di legno, e lasciate APPASSIRE per circa 4 mesi, nel fruttai ventilato naturalmente, con calo ponderale delle uve del 40-45%.

Resa per ettaro:

24 hl

Vinificazione:

A fine appassimento, nel mese di gennaio le uve vengono pigiate e fatte fermentare con le proprie bucce a temperatura controllata per circa 40 giorni.

Maturazione:

per 36 mesi in barriques nuove

Affinamento:

in bottiglia per 12 mesi

Dati analitici medi:

- Grado alcolico: 16 % vol
- Acidità totale : 5,70 g/l
- Estratto secco: 36 g/l

Temperatura di servizio:

16° - 18° C

Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima del consumo.

Abbinamenti gastronomici:

L'Amarone della Valpolicella MAXIMUS è un pregiato compagno per rendere indimenticabili le occasioni speciali, accompagna con personalità ed eleganza secondi di carne e formaggi a lunga stagionatura.

Perfetto come vino da meditazione.

Formato bottiglie:

750 ml

Potenziale di invecchiamento:

oltre 15 anni

LAVARINI Vini della Valpolicella

Lavarini Società Agricola di Lavarini Massimo & C. s.s.

Via Casa Zamboni n. 4 37024 Negrar (Verona) - Italia

0039 338 7066848 - info@lavarinivini.it - www.lavarinivini.it