

Speri
VITICOLTORI



AMARONE

DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

CLASSICO - "SANT'URBANO"

2018- BIOLOGICO



Vino importante di rara eleganza e complessa struttura. Perfetto per i grandi appuntamenti gastronomici è particolarmente vocato all'invecchiamento.

Da sempre l'azienda applica i dettami dell'agricoltura sostenibile. Dall'annata 2015, dopo la fase di conversione, tutta la produzione gode della certificazione biologica.

UVAGGIO

Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%.

VIGNETO

Proprietà Monte Sant'Urbano, nel comune di Fumane. È situata su una collina con un'altitudine che varia da 280 a 350 m/s.l.m. e gode di un'ottima esposizione solare. Il terreno di origine vulcanica, di tipo calcareo-cretaceo, favorisce il trattenimento dell'umidità impedendo la siccità.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Impianto a pergola veronese collocata su balze sorrette da muri a secco, detti "marogne".

VENDEMMIA

Selezione manuale dei migliori grappoli dal 20 settembre al 8 ottobre. Appassimento di 110 giorni in fruttai in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione ottimali. In questi mesi l'uva perde circa il 45% del peso iniziale con un considerevole aumento di zuccheri.

VINIFICAZIONE

Pigiatura il 7 gennaio 2019 con pigiadiraspatrice a rulli. Macerazione in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 28 giorni con rimontaggi e délestage periodici ad una temperatura di 16° - 18°C. Separazione delle bucce il 4 febbraio e completamento della fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere da 50 hl. Invecchiamento in tonneau da 500 l. di rovere di Allier per 24 mesi e in botti in rovere da 20-40 hl. per altri 18 mesi. Successivo affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcol: 15,3% vol. - Zuccheri residui: 3,7 g/l
Acidità totale: 5,2 g/l - Acidità volatile: 0,48 g/l

FORMATI 375 ml - 750 ml - 1500 ml - 3000 ml - 5000 ml

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rosso granato intenso, ha un profumo etereo di frutta appassita. Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto. Vino importante e di rara eleganza, si presta bene all'invecchiamento.

Speri
VITICOLTORI

Speri Viticoltori - Via Fontana 14 - 37029 Pedemonte - Verona
Tel: +39 045 7701154 Fax: +39 045 7704994 - info@speri.com - www.speri.com