

**Zona di produzione:**

Vigneti situati nella fascia collinare della Valpolicella Classica e per la precisione nei comuni di Negrar, Marano e San Pietro in Cariano.

**Vitigni:**

Corvina 70% - Rondinella 20%  
Altri vitigni autoctoni 10%.

Raccolta accuratamente selezionata per l'appassimento che dura circa 3 mesi.

**Pigiatura e fermentazione:**

Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce e lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox per la durata di 40/60 giorni.

**Affinamento:**

L'affinamento in botti di rovere di Slavonia da 7 e 23 hl ha la durata di 24 mesi, successivamente prosegue in serbatoi di acciaio inox per altri 18 mesi.

L'affinamento in bottiglia varia dai 6 ai 12 mesi.

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Gradazione alcolica:** 15% Vol.

**Bottiglia:** 75 cl.

**Abbinamenti:**

Indicato con arrostiti, carni alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:**

16.../18°C.

Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima.

**Area of cultivation:**

*Vineyards sited on the hillsides of designated Valpolicella Classico area, more specifically in the localities of Negrar, Marano and San Pietro in Cariano.*

**Grape varieties:**

*Corvina 70% - Rondinella 20%  
Other autochthonous types 10%.*

*Harvest carefully selected for the process of drying that lasts on average three months.*

**Pressing and fermentation:**

*A gentle crushing, followed by a steeping on the skins and a slow fermentation in stainless steel tanks for 40 - 60 days.*

**Aging:**

*In 7 and 23 hl barrels made of Slovenian oak for 24 months and it continues in stainless steel tanks for 18 months. Aging in the bottle varies from 6 to 12 months.*

**Colour:** Intense ruby red.

**Alcohol content:** 15 % Vol.

**Bottle:** 75 cl.

**Ideal accompaniment to:**

*Roasts, meats grilled over an open fire, game and strong cheeses.*

**Serving temperature:**

*16;/18; C. Allowing the wine to breath an hour before serving is recommended.*

**Wachstum:** *Verschiedene*

*Weinberge im H gelland der Valpolicella Classico Zone, gelegen im Bereich der Gemeinden Negrar, Marano und San Pietro in Cariano.*

**Rebsorten:** *Corvina 70% -*

*Rondinella 20% - Andere autochthone Rebsorten 10%.*

*Sorgf ltig ausgew hlte Traubenauslese, die einer D rrung von etwa drei Monaten unterzogen wird.*

**Kelterung und G rnung:** *Nach sanfter Kelterung bleibt die Traubenmaische zun chst kurze Zeit ber den Schalen stehen, danach erfolgt eine langsame G rnung des Mostes in Edelstahlbeh ltern f r 40/60 Tage.*

**Ausbau des Weines:** *Der Ausbau in F ssern aus slawonischer Eiche von 7 oder 23 hl Inhalt dauert 24 Monate; der folgende Ausbau erfolgt in fassenden Edelstahlbeh ltern und es dauert 18 Monate. Die anschließende Ausreifung in Flaschen dauert 6 bis 12 Monate.*

**Farbe:** *Kr ftiges Rubinrot.*

**Alkoholgehalt:** 15%

**Flaschenabf llung:** 0,75 l.

**Gastronomische Empfehlungen:** *Der Wein paßt bestens zu Braten, Grillfleisch, Wildbret und Hartk se.*

**Optimale Trinktemperatur:**

*16;/18; Grad. Die Flaschen sollten eine Stunde vor dem Trinken entkorkt werden.*



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO "CORTE MANARA"



Note:

---



---



---



---

