

gorgo



CLASSICO - D.O.C.G.

Amarone della Valpolicella

Un Amarone della tradizione, in grado di entusiasmare e coinvolgere. Un vino di grande struttura, complesso, elegante e vellutato, prodotto con uve autoctone coltivate nella zona classica della Valpolicella.



Vitigni:

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.



Coltivazione:

Pergola



Vinificazione:

Appassimento delle uve: in vendemmia vengono selezionate le uve più mature e sane, in perfette condizioni, e fatte appassire per 3 mesi in fruttai ben arieggiati con una perdita naturale del 35-40% del peso. A Gennaio segue la pressatura soffice delle uve con successiva macerazione di 30 giorni sulle bucce.



Affinamento:

il vino viene affinato per 36 mesi in botti grandi di Rovere (50 hl) e almeno 6 mesi in bottiglia.

Colore:

rosso rubino con riflessi violacei che diventa granato con l'invecchiamento.



Profumo:

bouquet di prugne, more, frutti rossi maturi ed essiccati, mandorla tostata, sfumature speziate.

Sapore:

Vino corposo, potente, dal sapore rotondo e ricco.



Grad. alcolica: 15% vol.



Abbinamenti:

Tradizionalmente apprezzato con selvaggina, arrostiti e grigliati di carne, formaggi ben stagionati.

Servire a 17-18 C, aprire la bottiglia un paio d'ore prima di degustarlo

AZIENDA AGRICOLA GORGO

Loc. Gorgo - 37060 Custoza (Verona)
Tel. +39 045 516063 - Fax 045 516842
gorgo@cantinagorgo.com

cantinagorgo.com