



# AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA 2015

## TERROIR

Calcareo, argilloso e ciottoloso.

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano a metà settembre e disposte ad appassire all'interno del Fruttaio per circa 3 mesi, dove i grappoli perdono circa il 25-30% del loro peso con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino. Dopo la pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica in acciaio per circa 25-30 giorni a temperatura controllata. Vengono effettuate continue follature per favorire l'estrazione della componente colorante e tannica. Al termine, il vino viene trasferito in barrique di rovere francese dove si svolge la fermentazione malolattica che conferisce morbidezza al vino. Dopo circa 18-20 mesi di maturazione, il vino viene imbottigliato per un ulteriore affinamento di altri 4 mesi.

## NOTE DELL'ENOLOGO

Colore rosso intenso, al naso è ampio, con freschi e decisi profumi di frutti rossi come ribes e ciliegia, toni speziati che ricordano cacao e tabacco e note dolci di vaniglia. In bocca è vellutato e avvolgente, con tannini setosi e retrogusto di marasca. Lungo e persistente.

## VENDEMMIA 2015

Un'annata dal decorso ottimale, caratterizzata dal giusto equilibrio tra sole e precipitazioni. Primavera mite, seguita da un'estate calda ed asciutta nei mesi di giugno e luglio. Le precipitazioni del mese di Agosto ed il clima asciutto di settembre hanno fatto sì che l'uva arrivasse a maturazione ottimale, per una vendemmia dal carattere di eccellenza.

## Famiglia Pasqua

Le eccellenze della produzione di Pasqua Vigneti e Cantine sono firmate Famiglia Pasqua e raccontano il radicamento nel territorio attraverso i grandi classici Veronesi e Veneti.



<b>Provenienza</b> Valpantena	<b>Gradazione Alcolica</b> 15%	<b>Premi</b>  Robert Parker - <b>92 points</b> Doctor Wine - <b>92 punti</b> Mundus Vini - <b>Gold medal 91 punti</b> Vini Buoni d'Italia 2019 - <b>4 stelle</b> Gambero Rosso 2020 - <b>2 bicchieri rossi</b> James Suckling - <b>91 points</b>
<b>Uve/Blend</b> Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 5%, Negrara 5%	<b>PH</b> 3.40  <b>Acidità totale</b> 6.00 g/l	
<b>Affinamento</b> 18-20 mesi	<b>Zucchero residuo</b> 10 g/l	