



## **PIOVESOLE**

Amarone della Valpolicella Docg Classico

**PRODUTTORE · WINE PRODUCER**  
Società agricola Eleva

**DENOMINAZIONE · DENOMINATION**  
Amarone della Valpolicella Docg Classico

**NOME · NAME**  
Piovesole





## PIOVESOLE

Amarone della Valpolicella Docg Classico

### ZONA DI PRODUZIONE • Production Region

Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR), frazione Conca D'Oro.

*Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR), hamlet Conca D'Oro.*

### VARIETÀ UVE • Grape Varieties

Corvina Veronese 40%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Teroldego, Molinara, Croatina, Merlot, Oseleta 15%.

*Corvina Veronese 40%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Teroldego, Molinara, Croatina, Merlot, Oseleta 15%.*

### ANNO DI IMPIANTO • Planting Year

2003.

### FORMA DI ALLEVAMENTO • Vine Training System

Guyot.

### PERIODO VENDEMMIA • Harvesting Period

Manuale, da metà settembre a seconda del clima e delle varietà.

*Manual, from the middle of September depending on the climate and the variety of the grape.*

### APPASSIMENTO • Drying

Dura 120 giorni.

*Duration 120 days.*

### VINIFICAZIONE • Vinification

A gennaio-febbraio, le uve vengono diraspate e vinificate in tanks di acciaio a temperatura controllata per circa 30-35 giorni.

*In January or February after the drying, the grapes are de-stemmed and the vinification takes place in steel vats at a controlled temperature for around 30-35 days.*

### AFFINAMENTO • Refining and Aging

In botti di rovere da 25 hl per 36 mesi dove si ha una microossigenazione con la stabilizzazione del colore ed evoluzione della componente aromatica.

Questo lungo periodo di affinamento impreziosisce l'Amarone Piovesole e lo rende piacevolmente levigato. L'affinamento termina in bottiglia: sono necessari almeno 9 mesi per completare la formazione del bouquet.

*In oak barrels of 25 hl for 36 months, during which there is a natural micro oxygenation and a stabilization of the colour and the evolution of the aroma. This long period of refining enriches and embellishes the Amarone Piovesole making it pleasurably velvety.*

*The aging is completed in the bottle: it needs at least 9 months to complete the formation of the bouquet.*

### CONTENUTO ALCOLICO • Alcoholic Content

15,5 % Vol.

### ABBINAMENTI • Accompanying Food

Vino importante la cui intensità meraviglia le papille gustative, che ricercano cibo. Un vino che accompagna piacevolmente carni arrosto, brasati e selvaggina ma che non disdegna assolutamente di essere gustato da solo, nella sua essenza.

*An impressive serious wine, your taste buds find a stupendous intensity that cries out for food. A wine that marvelously accompanies meat, roasts, stews and wild game but does not disdain absolutely to be tasted on its own.*