

ELEVA
SOCIETÀ AGRICOLA
VALPOLICELLA

PIOVESOLE

Amarone della Valpolicella
Docg Classico
2015



PIOVESOLE

Amarone della Valpolicella Docg Classico 2015

VARIETÀ UVE

Corvina Veronese 40%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Croatina, Teroldego, Merlot, Oseleta, (varietà di uve non aromatiche autorizzate) 15% totale.

PERIODO VENDEMMIA

Da metà settembre a seconda del clima e delle varietà. Raccolta manuale in cassetta per appassimento.

APPASSIMENTO

L'uva al momento della raccolta viene adagiata in cassette traforate che garantiscono un'ottima aerazione e portate in locali ventilati e climaticamente controllati: i fruttai.

Le uve sostano nel fruttai per un periodo di 120 giorni, durante i quali perdono acqua e peso in maniera decisamente appariscente. In compenso però, all'interno degli acini si concentrano zuccheri ed estratti.

VINIFICAZIONE

A gennaio, dopo il periodo di appassimento, le uve vengono diraspate, pigiate e vinificate in tanks di acciaio a temperatura controllata di 20° C per circa 30-35 giorni.

La fermentazione alcolica avviene con il contatto tra la parte solida (bucce e vinaccioli) ed il mosto. Durante questa fase, detta macerazione, gli antociani, coadiuvati dalla formazione di alcool, lasciano la parte solida e passano in soluzione.

AFFINAMENTO

In botti di rovere da 25 hl dove si ha una naturale microossigenazione con la stabilizzazione del colore ed evoluzione della componente aromatica. Successivamente il vino viene messo in bottiglia posta orizzontalmente per almeno 9 mesi per completare la formazione del bouquet.

CONTENUTO ALCOLICO

15,5 % Vol.

Società Agricola Eleva Srl

I Vigneti

Via Case Sparse in Conca D'Oro sn
37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Cantina e logistica

Via dell'Artigianato, 400 · 37015
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

P.I. · C.F. 03814820753
Tel · Fax +39 045 5867563
amarone@vinielleva.it

vinielleva.it