

PREMIUM

VILLA ERBICE VIGNETO TREMENEL AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Tinto



SAFRA 2009

UVAS


Corvina Grossa, Corvina Gentile, Rondinella e Molinara

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos

3 anos.

 Boa presença de madeira.

PAÍS

IT

REGIÃO

Vêneto

PRODUTOR

Azienda Agricola Villa Erbice

TEOR ALCOÓLICO

16%

DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho granada profundo. Aromas intensos e etéreos. Na boca é pleno, harmonioso e longo, com grande maciez e equilíbrio.

TERROIR

Rendimento dos vinhedos 40 hl/ha

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, colocadas em pequenas caixas e deixadas secar pelo método tradicional, sem nenhum tipo de intervenção (fruttai). No final de janeiro, as uvas são esmagadas e fermentadas convencionalmente em tanques de aço inox, em baixa temperatura, com fermentação espontânea. Após 20-25 dias são levemente prensadas e o vinho obtido e deixado para afinamento em barricas por 28-32 meses. Finalmente é filtrado e engarrafado com SO2 livre de 9 mg/l, permanecendo nas caves por mais 12 a 18 meses.

QUANDO BEBER

Vinho de guarda.