



Michele & FIGLI
CASTELLANI
Produzione Vini Classici

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG "CAMPO CASALIN"



Vitigni:

Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%.

La zona di produzione:

Valpolicella Classica, vigneto Campo Casalin, comune di Marano di Valpolicella, terreno argilloso e calcareo.

Tecnica di produzione:

Durante la vendemmia le uve vengono raccolte e selezionate accuratamente da personale specializzato e poste in cassette. Le uve rimangono ad appassire per circa 3-4 mesi nei nostri fruttai.

In base alle annate, da fine gennaio a fine febbraio diraspatura e pigiatura.

La fermentazione avviene in piccoli contenitori, max 5.000 litri; la temperatura viene innalzata a 10°C e si stabilizza poi attorno ai 15°C.

Macerazione lunghissima, oltre 40 giorni con 2 rimontaggi settimanali. Dopo 2 travasi, a vino pulito (verso maggio/giugno) viene trasferito in legno, barriques francesi nuove e di secondo, terzo passaggio per qualche anno.

Affinamento di circa un anno in bottiglia.

Gradazione alcolica:

16% Vol

Colore: Rosso granato profondo.

Profumo: Di frutta cotta e di prugna, di spezie e di cuoio.

Sapore: Vellutato, elegante e leggermente tannico.

Abbinamenti consigliati:

Arrosti, selvaggina, carne alla brace e formaggi stagionati sono l'accompagnamento ideale

Temperatura di servizio: 18° C

Bottiglia: 750 ml