



*Michele* & FIGLI  
**CASTELLANI**  
*Produzione Vini Classici*

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG "I CASTEI"



### **Vitigni:**

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

### **La zona di produzione:**

Valpolicella Classica, 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 e botti di rovere di Slavonia da 5000 e 3000 litri per qualche anno.

Affinamento di circa un anno in bottiglia.

### **Gradazione alcolica:**

16% Vol

**Colore:** Rosso granato intenso.

**Profumo:** Di confettura di amarena e prugna a cui si uniscono toni speziati di pepe nero e tabacco.

**Sapore:** Vellutato e ricco di corpo, bilanciato da una piacevole morbidezza e da un tannino delicato.

### **Abbinamenti consigliati:**

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

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Bottiglia:** 750 ml