

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG "COLLE CRISTI" CA' DEL PIPA**



**Vitigni:**

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

**La zona di produzione:**

Valpolicella Classica, vigneto Cà del Pipa, 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:** Intenso ed elegante con sentori di frutta cotta e di spezie.

**Sapore:** Vellutato e ricco di corpo rievoca l'uva appassita.

**Abbinamenti consigliati:**

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

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Bottiglia:**

750 ml