



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

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC "CINQUE STELLE" 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:**

L'Amarone Cinque Stelle è un capolavoro per eccellenza. Il massimo risultato che si possa ottenere dalla rigorosa selezione delle uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara messe ad appassire per circa 3-4 mesi. Grazie al processo di appassimento si ottiene una straordinaria concentrazione di zuccheri, tannini ed estratti. Segue la pigiatura delle uve e la fermentazione a contatto con la vinaccia per oltre 40 giorni a temperatura controllata. Invecchiamento in botti: 60% rovere di Slavonia da 5000 litri e 40% in barriques francesi per circa 3 anni. Affinamento di circa un anno in bottiglia.

### **Gradazione alcolica:**

16% Vol

**Colore:** Rosso granato intenso.

**Profumo:** Di amarene, di confettura di more, speziato, di tabacco e pepe nero.

**Sapore:** Vellutato ed elegante, dal tannino morbido e dal totale richiamo delle note fruttate.

### **Abbinamenti consigliati:**

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

sorseggiato in piacevole compagnia a fine pasto.

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Bottiglia:**

750 ml