



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