

Stropa

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



Tipologia: Vino rosso secco

Vitigni: Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara, Croatina e Dindarella 10%

Vigna: sulla collina di Castelrotto nel comune di San Pietro in Cariano, zona Valpolicella Classica, 150-200 m.s.l.m.



Terreni: calcarei-calcarenitici di origine eocenica, esposizione sud-est

Allevamento: pergola veronese con filari di vite maritata, dove la vigna si accompagna ad alberi ad alto fusto (gelsi, mandorli, frassini, aceri campestri) che fungono da tutori. Abbiamo mantenuto la tradizione di legare i tralci con il pollone del salice (*stropa*) molto più resistente e flessibile contro i forti venti invernali che percorrono questa collina

Età media delle viti: dai 25 ai 70 anni

Coltivazione dei vigneti: agricoltura biologica e biodinamica

Vendemmia: raccolta manuale da metà settembre, selezione dei migliori grappoli in plateau di legno posti in fruttai ad appassire in modo naturale per 3 mesi



Vinificazione: diraspatura, macerazione e fermentazione spontanea in tini aperti per circa 30 giorni con follature a mano

Affinamento: in botti da 25hl di rovere per 4 anni ed in bottiglia per minimo 36 mesi



Descrizione: di colore rosso intenso, nel bicchiere delinea grandi archi dati da alcoli superiori. Al naso ricorda l'uva appassita, con profumi articolati e cangianti, chiudendo poi con integranti e raffinate note speziate e sentori balsamici. In bocca è polposo, avvolgente, di lunghissima persistenza

Abbinamento: vino da abbinare a formaggi stagionati, ma anche a piatti complessi come selvaggina e brasati, vino slow a cui dedicare tempo e serenità per la degustazione

Temperatura di servizio: 18°C

Potenziale evolutivo: oltre 20 anni

Produzione annua: 5000 bottiglie 0,75l / 200 magnum



- VALPOLICELLA DOC
- VALPOLICELLA DOC CLASSICO
- VALPOLICELLA DOC VALPANTENA

