

ROSSO, DOCG

Corte Manara Amarone della Valpolicella

Manara · Valpolicella Classica, Veneto

UVE	Corvina 70% - Rondinella 20% - Altri vitigni 10%
DENOMINAZIONE	DOCG
ZONA	Valpolicella Classica, Veneto

NEL BICCHIERE

Rosso rubino intenso.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono messe sui graticci ad asciugare dalla vendemmia sino alla primavera, quindi pigiatura soffice, macerazione sulle bucce e lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox per la durata di 40/60 giorni.

AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia da 23 HL. ha la durata di circa 24 mesi, successivamente prosegue in serbatoi di acciaio inox. L'affinamento in bottiglia varia dai 6 ai 12 mesi.

Per campioni e condizioni: Claudio Cappelletti
342 807 7784 · cappelletticlaudio.com