

# AMARONE

della Valpolicella D.O.C.G. GRAAL

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. GRAAL

### TERRITORIO

Località Valpolicella Valpantena  
 Denominazione Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
 Vigneto Vigneto Selezione delle migliori uve dei nostri vigneti di collina e pedecollina  
 Uve Corvina, Corvinone, Rondinella  
 Zona di origine Vigneti di proprietà provenienti dalla Valpantena frazioni di Poiano, Quinto, Sezano  
 Caratteristica dei vigneti Situati in posizione collinare e pedecollina con esposizione a sud, terreno argilloso, fortemente calcareo. Gli impianti sono a Guyot con una densità dai 3300 ai 6200 ceppi ettaro

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia Effettuata a mano in piccole casse da 5 kg nella prima e seconda decade di Ottobre.  
 Per la produzione di questo vino vengono usate solo le ali del grappolo dette anche "orecchie" da cui viene la parola Recioto  
 Vinificazione Viene effettuata dopo un appassimento di 120 giorni nei nostri fruttai con un calo ponderale del 55%. L'uva pigiata scende per gravità in piccoli tini in acciaio inox da 50 hl. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione.  
 Temperatura controllata a 18-20°C  
 Maturazione Affinamento di 30 mesi in botte da 10 hl e barriques di rovere selezionato grana extra fine e 6 mesi in bottiglia

### NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino scuro, si presenta con note gentili di frutti di bosco, sentori di spezie (cannella, pepe nero...) molto corposo, caldo, morbido e avvolgente molto fine ed elegante con tannini gentili molto sottili vino di rara eleganza e con lunghissima persistenza  
 Abbinamenti Indicato con piatti robusti di carne o formaggi stagionati, ma il miglior modo per apprezzarlo è da solo concentrandosi su questo meraviglioso Vino  
 Alcool 14% Vol.  
 Temperatura di servizio 16-18°C

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. GRAAL

### Sub Zone Valpolicella Valpantena

Appellation Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
 Vineyards Selected grapes from hill and hill foot vineyards  
 Grapes Corvina, Corvinone, Rondinella  
 Production Area Family owned vineyards in Valpantena, Poiano, Quinto and Sezano area.  
 Vineyards specifications - Located on hills and hills foot vineyards enjoy exposure to the South. Clay soil, strongly calcareous. Guyot training system with a density from 3300 to 6200 vines per hectare  
 Harvest - Grapes are hand picked during the first and second decade of October and are put in small crates of 5 kg. To produce this wine we only use the so called "ears" of the bunch (upper external part)  
 Vinification - It is carried out after 120 days withering in our "fruttai" (dedicated drying rooms) with a weight loss of 55%. Then the crushed grapes falls by gravity into small stainless steel vats of 50 hl. Daily pumpings over and delestage are carried out throughout the duration of fermentation that takes place at a controlled temperature of 18-20 °C  
 Ageing - This wine ages for 30 months in 10 hl and barriques casks of selected extra fine grained oak. Then it rests for six months in the bottle  
 Organoleptic specifications - Dark ruby red color, comes with gentle notes of wild berries, hints of spices (cinnamon, black pepper) full-bodied, warm and complex, soft and enveloping, elegant with very gentle tannins of rare elegance and with long persistence  
 Food pairing - Goes well with any robust meat dishes or aged cheeses. It is a great wine to enjoy by itself for the pure pleasure of focusing on its flavors  
 Alcohol 14% by Vol.  
 Serving temperature 16-18° C

N.B. This wine is a unique expression of a territory and the men who cultivate it with great passion. To be faithful to the original idea of this unique and exceptional wine we produce it only in best years from a selection of the very best grapes and only from grapes we produce in our vineyards. All bottles are numbered

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. GRAAL

Trauben: 60% Corvina-, 20% Corvinone-, 20% Rondinella-, die aus den eigenen Weinbergen im Valpantena-Tal stammen.  
 Nur die oberen Beeren der Trauben, "ali del grappolo" = Traubenflügel genannt, werden dazu verwendet, um diesen Top-Amarone herzustellen, denn hier konzentriert sich am meisten der Zuckergehalt.  
 Bodenbeschaffenheit: lehmartiger und kalkartiger Boden  
 Weinbereitung: die Beeren werden nach der Lese in Kleinen Kisten gesammelt und für 120 Tage in dem "Fruttai" getrocknet. Dadurch entsteht ein Gewichtsverlust von 55%. Sie werden danach sanft gepreßt und im Edelstahltank unter mehrfacher Umwälzung bei kontrollierter Temperatur von 18 - 20 °C. vergoren.  
 Lagerung : der Wein wird 30 Monate in Holzfässern von 10 hl-Größe aus französischer Eiche gelagert und anschließend in der Flasche verfeinert.  
 Weincharakteristiken: intensive rote Farbe, sein Bukett ist sehr fruchtig. Es erinnert an Pflaumen, Waldfrüchte, Brom- und Himbeeren. Im Geschmack ist er etwas würzig, voll, weich, samtig und geschmeidig, sehr elegant und sehr gut ausgewogen.  
 Serviervorschläge: er paßt gut zu vielen Gerichten. Ideal zu Wildbret, Braten, Schmorbraten, Fleischgerichten und reifem Käse. Ein ausgezeichnete Meditationswein.

Serviertemperatur : 17 – 18 °C.



**Corte Figaretto** Via Clocego 48a Verona  
 tel. +39 045 8700753 fax +39 045 8700753  
[www.cortefigaretto.it](http://www.cortefigaretto.it) [cortefigaretto@cortefigaretto.it](mailto:cortefigaretto@cortefigaretto.it)