



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

KONTROLIRANA I ZAJAMČENA OZNAKA IZVORNOSTI (DOCG).



KLASIFIKACIJA:

Kontrolirana i zajamčena oznaka izvornosti (DOCG).

SORTE GROŽĐA:

Corvina Veronese (od 45% do 95%), međutim, u ovom kontekstu prisutnost Corvinonea dopuštena je u maksimalnoj mjeri od 50%, zamjenjujući jednak postotak Corvine; Rondinella (od 5% do 30%). Grožđe od nearomatičnih crnih sorti grožđa dopuštenih za uzgoj u pokrajini Verona do najviše 15 % može doprinijeti proizvodnji ovih vina, do najviše 25 %, s maksimalnim ograničenjem od 10 % za svaku pojedinu korištenu sortu grožđa.

TLA:

Nastaje na vapnenačkom tlu, podzemnim naplavinama i klizištima, s prevladavanjem sitne zemlje na skeletu.

ALKOHOL:

16% vol

REGIJA PODRIJETLA:

Valpolicella, regija Veneto - sjeverna Italija.

NAČIN PROIZVODNJE:

Najbolji grozdovi, kasno ubrani, odlažu se na rešetke i ostavljaju da se suše na suhom i dobro prozračenom mjestu do siječnja. Prešanje se obavlja u sušnom razdoblju veljače, uz maceraciju i fermentaciju s uronjenim "klobukom" oko mjesec dana na temperaturi od 5–15 °C. Nakon toga se izvlači i ostavlja da se dovrši malolaktička fermentacija. Sljedećih mjeseci se prebacuje u bačve srednjeg i malog kapaciteta. Stavlja se na tržište s najmanje 3 godine dozrijevanja.

SENZORSKA ANALIZA:

Vino vrlo intenzivne granatne boje te postojanog i punog izgleda. Miris je intenzivan, eteričan i jako izražen. Podsjeća na suhe šljive, s notama vanilije i poljskog cvijeća. Okus je pun, vrlo topao, bogate strukture.

PUNJENJE U BOCE:

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

PREPORUKA UZ JELA:

Vino velike osobnosti i sjajne strukture. Dobro se slaže s mesnim jelima, posebno crvenim. Posebno se pojačava u kombinaciji s ražnjicima i divljači. Poslužite na temperaturi od 18 °C, prethodno odčepite i ulijte u dekanter.

LOGISTIČKI PODACI:

Marin - 95 kartona (5 slojeva po 19 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 570 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 779 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com