



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG).



CLASSIFICAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

UVE:

Corvina veronese (dal 45% al 95%) è tuttavia ammesso in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina; Rondinella (dal 5% al 30%). Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni: a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato.

TERRENI:

Nasce da un terreno calcareo, a detriti di falda e terreni di frana, con predominanza di terra fine sullo scheletro.

GRADAZIONE ALCOLICA:

16% vol

ZONA DI PROVENIENZA:

Valpolicella, Regione Veneto - Italia Settentrionale.

TECNICA PRODUTTIVA:

I grappoli migliori vendemmiati tardivamente, vengono messi a riposo su graticci e lasciati appassire in ambiente secco e ben areato fino a Gennaio. La pigiatura viene fatta nel periodo asciutto di Febbraio, con macerazione e fermentazione a "cappello" sommerso per circa un mese a temperatura di 5-15 °C. Successivamente viene svinato e lasciato a completare la fermentazione malolattica. Nei mesi successivi viene trasferito in fusti di media e piccola capacità. Messo in commercio con almeno 3 anni di maturazione.

ANALISI SENSORIALE:

Vino di colore granato molto intenso e di aspetto consistente e pieno. Il profumo è intenso, etereo e molto pronunciato. Ricorda la prugna secca, con sentori di vaniglia e fiori di campo. Il sapore è pieno, molto caldo, ricco di struttura.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino di grande personalità e grande struttura. Si accompagna ai piatti di carne, specialmente rossa. Si esalta particolarmente se accostato a spiedi, cacciagione. Servire ad una temperatura di 18 °C, preventivamente stappato e versato in decanter.

DATI LOGISTICI:

Marin - 95 cartoni (5 strati per 9 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 570 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm - Peso complessivo: 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