

B A I L O

VINI DELLA VALPOLICELLA

AMARONE

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina.

Il processo di “appassimento” conferisce corpo, morbidezza ed una grande personalità a questo vino, prodotto in uno splendido vigneto in collina in Valpolicella, vicino a Verona.

Amarone Bailo presenta decisi sentori di ciliegia matura, prugne, mora; struttura importante, tannini spessi e vellutati ed ampio bouquet.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Amarone della Valpolicella DOCG.

UVE: 30% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella e 15% Croatina.

CENNI STORICI: negli anni Quaranta una botticella di Recioto della Valpolicella, un vino dolce prodotto con l'appassimento delle uve, fu dimenticata per lungo tempo. Questo vino ebbe così il tempo di rifermentare i suoi zuccheri residui trasformandoli in alcol e diventando secco. Quando veniva assaggiato, si sentiva che non era più dolce, ma il suo esatto contrario, amaro. E così nacque l'Amarone.

ZONA DI PRODUZIONE: uno splendido vigneto in collina in Valpolicella, vicino a Verona.

TERRENO: calcareo e gessoso.

CLIMA: mite, con pochissime piogge e temperature estive elevate che permettono alle uve di maturare nelle migliori condizioni. Ci sono ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare gli aromi e l'acidità dell'uva.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 5.333 viti/ha allevate a Guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2000 – 2005.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per innalzare le caratteristiche qualitative e la concentrazione delle uve.

VENDEMMIA: fine Settembre/inizio Ottobre, con perfetta sanità delle uve, permettendo loro di raggiungere una buona maturazione, ma comunque con una buccia spessa e croccante e una buona acidità.

VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, appassimento delle uve per diversi mesi, diraspatura, fermentazione/macerazione a temperatura controllata. Poi il vino affina a lungo in barrique nuove di rovere francese, seguito da un lungo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rubino intenso, decisi sentori di ciliegia matura, prugne, mora; struttura importante, tannini spessi e vellutati ed ampio bouquet.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: tagliatelle ai funghi, spaghetti al sugo di carne, bistecca fiorentina, stinco di maiale, agnello al forno, formaggi stagionati.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 35 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 20-25 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 14,5-16% vol. (a seconda dell'annata).

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 87 x 318.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,70 kg/bt, 10,40 kg/ca.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BOTTIGLIE PER PALLET: 14 strati da 6 ct, 84 ct per pallet, 504 bt.

DIMENSIONE CARTONE mm (lung x larg x alt): 575 x 325 x 105.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – info@de-stefani.it – www.de-stefani.it