



Amarone Classico Riserva “Caloetto”

Vino	Rosso secco
Vitigni	50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% altri vitigni autorizzati.
Vendemmia	La vendemmia avviene tra la fine di Settembre ed i primi di Ottobre, a mano; vengono raccolti solamente i grappoli più spargoli, che vengono posati in plateau di plastica direttamente nel vigneto, e poi portati all'interno del magazzino per l'appassimento. Ogni cassa può contenere 7 chili di uve al massimo. Questa fase dura fino a Dicembre/Gennaio (90 giorni circa).
Vinificazione	In rosso dopo diraspapigiatura. La fermentazione dei grappoli appassiti avviene ad opera di fermenti indigeni, in vasche di acciaio inossidabile, a temperatura naturale, per 20-30 giorni. Affinamento per 4/6 anni in botti di rovere francese da 5 Hl.
Gradazione	16°
Note	Sapore estremamente potente ed intenso, con sapore concentrato di confettura di ciliegia nera. Denso e molto maturo, ma pur sempre vellutato e con sapore pieno e secco, e ricco di tannini che consentono un lungo invecchiamento in bottiglia.
Abbinamenti	Arrosti, Carne rossa, Anatra, Cioccolata, Formaggi stagionati e morbidi.
Temperatura di servizio	18°C - 20°C
Esposizione	Sudovest
Terreno	Argille rosse e brune e calcari eocenici
Produzione	2000/3000 bottiglie/anno

Az. Agr. Le Ragose - Località “Le Ragose” - 37024 Arbizzano di Negrar (VR)

Tel: 045 7513241 - Fax: 045 7513171

Sito web: www.leragose.com - Email: leragose@leragose.com