



Amarone Classico Riserva DOCG

Vino	Rosso secco
Vitigni	50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% altri vitigni autorizzati.
Vendemmia	I grappoli vengono selezionati e raccolti a mano direttamente nel vigneto, durante il mese di Settembre, e messi in piccoli plateau di plastica da 7 kg. Appassimento delle uve raccolte in fruttai ad umidità e temperatura controllate fino a dicembre-gennaio (90 giorni circa).
Vinificazione	In rosso dopo diraspigiatura. Fermentazione in acciaio per circa 20-30 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura in vasche di stoccaggio di acciaio per 8-10 mesi. Segue affinamento per 4/6 anni in botti di rovere di Slavonia di capacità da 10 a 60 ettolitri.
Gradazione	16°
Note	Intenso, straordinariamente potente, con un concentrato di confettura di amarena. Denso e armonioso, è ricco e secco al palato, con tannini che permettono un lungo sviluppo in bottiglia
Abbinamenti	Arrosti, Carni rosse, Cioccolata, Formaggi morbidi
Temperatura di servizio	18°C - 20°C
Superficie	Uve selezionate sulla superficie di 16 ettari di vigneti di vari anni d'impianto
Esposizione	Ovest - Sudovest
Terreno	Argille rosse e brune, vulcaniti e calcari eocenici
Forma di allevamento	Pergola Trentina Semplice
Ceppi per ettaro	4200
Acidità	6.0 - 6.5 grammi per litro

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