



Amarone Classico Riserva “Marta Galli”

Vino	Rosso secco
Vitigni	50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% altri vitigni autorizzati.
Vendemmia	Vengono raccolti solo i grappoli spargoli, per un miglior processo di disidratazione. I grappoli vengono raccolti a mano e posati in plateau di plastica direttamente nel vigneto, durante il mese di Settembre. Appassimento delle uve raccolte in fruttajo ad umidità e temperatura controllate fino alla diraspapigiatura che avviene nel periodo dicembre-gennaio.
Vinificazione	In rosso dopo diraspapigiatura. Fermentazione in acciaio per 20-30 giorni circa ad opera di lieviti indigeni. Segue affinamento in tonneau di rovere nuovi, di primo e secondo passaggio, a varia tostatura e di varie provenienze (Allier, Tronçais, Vosges) per 36-60 mesi.
Gradazione	16°
Note	Intenso, straordinariamente potente, ancora ricco di tannini, con note di ciliegia nera. Caldo, forte, pieno e vellutato con un sapore gradevolmente amarognolo, elegante e ben equilibrato.
Abbinamenti	Arrosti, Carni rosse, Cioccolata, Formaggi stagionati e freschi
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
Cepi 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