

VINO ROSSO



TENUTA CHICCHERI



CAMPO
delle
STRIE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAMPO DELLE STRIE

L'Amarone è uno dei vini più rinomati della zona e molto apprezzato dagli intenditori per le sue peculiari caratteristiche.

È ottenuto dalle nostre migliori uve appassite per 90-120 giorni secondo tradizione. La fase di affinamento avviene in barriques di legno di rovere francese per 36 mesi. Ha un colore rosso rubino intenso, profumo di frutta rossa e spezie ed al palato è elegante, austero e di grande struttura.

L'Amarone è ideale per accompagnare formaggi stagionati, cacciagione e selvaggina, i cui sapori vengono esaltati.

Zona di produzione	Comune di Tregnago – VR
Tipologia del terreno	Calcereo
Altezza vigneti	400-450 m s.l.m.
Densità di impianto	9000 ceppi/ha
Sistema di allevamento	Guyot
Vitigni	50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Rebo e Sirah
Vendemmia	Manuale nella prima metà di ottobre
Appassimento	In fruttajo con umidità controllata per circa 120 gg
Diraspatura	Ad acino intero
Macerazione	Prefermentativa a freddo
Fermentazione	In vasche di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	In barrique di rovere francese da 225 l di cui 30% nuove e 70% di secondo passaggio per 36 mesi
Affinamento in bottiglia	24 mesi
Colore	Rosso rubino intenso
Al naso	Ciliegia, prugna, piccoli frutti rossi, vaniglia, cioccolato, liquerizia
Al palato	Di grande struttura, austero, fresco, elegante
Temperatura di servizio	16-18° gradi
Abbinamenti	rosti, selvaggina, cacciagione, formaggi stagionati, anche da meditazione
Gradazione alcolica	15,5%vol
Residuo zuccherino	3-5 g/l
Acidità totale	6,7 g/l
Potenziale di invecchiamento	15 - 20 anni

TENUTA CHICCHERI
Località Chiccheri, 1
37039 Tregnago · Verona · Italy
Tel. +39 045 8774333 · Fax +39 045 8750489
e-mail: info@tenutachiccheri.it
www.tenutachiccheri.it