



Tenute Falezza
Via Belvedere, 35/A
37131 Verona - VR Italy
info@tenutefalezza.com
www.tenutefalezza.com

TENUTE FALEZZA *Family*



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



È il re dei vini veronesi e non solo. Si raccolgono solo i grappolini migliori che vengono messi ad appassire sui graticci fino a gennaio. L'elevazione in legno, di cui solo una piccola parte nuovo, è ideale per portare questo pregiato vino a giusta maturazione. Per l'affinamento riteniamo obbligatoria la sosta in bottiglia. Eccellente subito, ha una durata che può superare i 10-15 anni senza perdere le sue qualità.



Uvaggio: Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Oseleta 5%



Terreno: argilloso-calcareo di origine alluvionale

Altitudine: 150-300 m s.l.m.

Sistema d'allevamento: pergola Veronese



Vendemmia: a mano a settembre

Appassimento: per 90 giorni nel fruttai



Vinificazione: pigiatura e diraspatura

Fermentazione: 30 giorni in acciaio



Invecchiamento: 30 mesi in botti di rovere francese, di cui il 70% in botti grandi (25 hl) e il 30% in barrique (225 l)

Affinamento: 8 mesi in bottiglia



Colore: rosso rubino carico con un piacevole bordo aranciato dato dall'invecchiamento

Naso: pulito, richiama l'uva passita, la frutta sotto spirito e, grazie alla sua speziatura delicata, è molto accattivante.

Palato: morbido, pieno, armonico, finale lungo. Lascia la bocca pulita e gradevolmente soddisfatta.



Abbinamenti: secondi saporiti di carne e selvaggina, formaggi stravecchi e piccanti. Si consiglia di sorseggiarlo in buona compagnia, anche fuori dal pasto... tra i lieti conversari sarà una gradita sorpresa.

Alcohol: 16%

Formati disponibili: 0,75 L 1,5 L 3 L 5 L 9 L 12 L

