



DOMINI VENETI

Our Valpolicella, Your Wines.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



È il prodotto più conosciuto e rappresentativo della nostra filosofia aziendale, per l'equilibrio che esprime fra eleganza e struttura. Ottenu- to da uve provenienti dalla Valpoli- cella Classica, appassite in fruttaio. Si affina in grandi botti di rovere per un minimo di 18 mesi e successivamen- te in bottiglia per 6-8 mesi.

DATI ANALITICI

Alcol svolto 15,50% Vol.
Zuccheri riduttori residui 8,00 g/l
Acidità totale 6,00 g/l
Estratto secco netto 32,90 g/l
pH 3,67

VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, su terrazzamenti a secco, tra 150 e 450 metri s.l.m. Esposizione sud- est e sud-ovest. Terreno limo-argilloso, a tratti calcareo e posto su marne eoceniche. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta veronese e filare. Età delle viti: 15-25 anni. Carico di gemme per ceppo: da 8 a 18. Densità di impianto: 3.300/4.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 24 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: tra Settembre e Ot- tobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Di- cembre/Gennaio in fruttaio. Pigiatura all'inizio di Febbraio con diraspatura delle uve. Temperatura di fermenta- zione da 12° a 23° C. Macerazione lenta per 30 giorni, dei quali 12 a freddo. Follature manuali con la fre- quenza di 3 al giorno. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in botti di rovere Slavonia da 50 hl per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 6-8 mesi. Stabilizzazione naturale.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso granato denso e com- patto. Profumo: grande intensità e persistenza, con profumi eterei, fruttati di amarene sotto spirito e prugna secca, floreali di fiori secchi, speziato. Sapore: denota struttura e decisa morbidezza, contrappunto di una vellutata tannicità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina tradizionalmente a sel- vaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Accompagna ottimamente la conversazione a fine pasto e la meditazione.
Temperatura di servizio: 16°-18° C.

This is our best known product and truly expresses our company phi- losophy, shown through the wine's balance between elegance and struc- ture. Made from grapes grown in the Valpolicella Classico zone, which un- dergo *Appassimento* before ageing in large oak barrels for a minimum of 18 months and further maturation of 6-8 months in bottle.

ANALYSIS

Alcohol 15.50% Vol.
Residual reducing sugars 8,00 g/l
Total acidity 6.00 g/l
Total dry extract 32.90 g/l
pH 3.67

VINEYARD

Situated in the heart of the Valpoli- cella Classico zone on dry stonewalled terraces facing southwest and south- east, at between 150 and 450 metres above sea level. Soil type: silt-clay, partly calcareous and partly on Eocene marls. Grass sward between vines. Training system: Pergoletta Veronese. Age of vines: 5-25 years. Buds per vine: 8-18. Planting density: 3,300-4,000 vines per hectare. Yield per hectare: 24 hl.

PRODUCTION

Harvest by hand from September to October. *Appassimento* for about 120 days. Destemmed, then gentle pneu- matic pressing. 12 days of cold macera- tion then fermented at temperatures between 12° and 23°C with manual punching down of the cap three times a day, followed by post fermentation maceration on skins to give a total of 30 days. Complete malolactic fermen- tation then ageing in 50hl Slavonian oak casks for 24 months. Left to mature in bottle for a further 6-8 months before release. Stabilization: natural.

TASTING NOTES

Colour: ruby red, dense and compact. Perfume: Intense and persistent, ethere- al, fruity with hints of cherries and dried prunes, dried flowers and spices. Fla- vour: full bodied and very smooth, with beautifully balanced velvety tannins.

FOOD MATCHING

A fine companion for all grilled or braised red meats, and game dishes. Perfect with mature cheese. Excel- lent accompaniment to after-dinner conversation.
Serving temperature: 16°-18° C.

Dies ist das bestbekannteste Produkt und das was unsere Firmenphiloso- phie am besten ausdrückt; eine gute Balance zwischen Eleganz und Struktur. Hergestellt aus Trauben der Valpolicella Classica Zone, angetrocknet in Trock- nungsräumen. Die Verfeinerung erfolgt in Eichenfässern für die Dauer von mindestens 18 Monaten und anschlie- ßend für 6-8 Monate in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN

Entwickelter Alkohol 15,50% Vol.
Restzucker 8,00 g/l
Gesamtsäure 6,00 g/l
Trockenextrakt insgesamt 32,90 g/l
pH-Wert 3,67

WEINBERG

Gelegen im Herzen des Valpolicel- la Classico auf Trockenterrassen in südwestlicher und südöstlicher Aus- richtung in einer Höhenlage von 150 und 450 Metern über dem Meeresspiegel. Bodenbeschaffenheit: schlick- lehmhaltig, stellenweise kalkhaltig auf Mergel aus dem Eozän. Grasbe- wuchs des Weinbergs. Anbauform: Pergoletta Veronese. Alter der für die Erzeugung verwendeten Rebstöcke: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 8-18. Anbaudichte: 3.300/4.000 Rebstöcke pro Hektar. Hektarertrag: 24 hl.

PRODUKTION

Weinlese: September/Oktobre durch reine Handlese. Antrocknung der Trau- ben in Trockenspeichern für ca. 120 Tage. Kelterung der Trauben nach dem Abbeeren der Trauben. Gärtemperatur 12° bis 23° C. Langsame Mazeration für 30 Tage, davon 12 kalt mit program- mierten Pressungen, die dreimal pro Tag durchgeführt werden. Vollständige Apfel-Milchsäuregärung. Ausbau in 50 hl Fässern aus Slavonischer Eiche für 24 Monate. Ausbau in der Flasche für 6-8 Monate. Stabilisierung: natürlich.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: dichtes, kompaktes Granat- rot. Bukett: große Intensität, lang anhaltend, mit ätherischen Düften, fruchtig von eingelegten Amarena Kirschen und trockene Pflaumen, blumig nach trockenen Blüten, wür- zig. Geschmack: strukturreich und spürbar weich mit dem Kontrapunkt eines samtigen Tanningehaltes.

GASTRONOMIE

Dieser Wein passt traditionell sehr gut zu Wild - zu Grill - oder auch zu Schmor- fleisch sowie zu gereiften Käse.
Empfohlene Temperatur: 16°-18° C.



750 ml - 1500 ml



vino rosso secco
dry red wine
trockener Rotwein



Corvina 60%
Corvinone 15%
Rondinella 15%
Altre varietà
autoctone 10%

