



Provolò
DAL 1927

Amarone della Valpolicella



DATI GENERALI

Denominazione:	Amarone della Valpolicella DOCG
Zona di produzione:	Mezzane di Sotto
Altitudine media:	350 m s.l.m.
Tipologia di terreno:	Calcareao marnoso o biancone
Sistema di allevamento:	Pergoletta veronese 3900 ceppi per ettaro
Età media delle viti:	35 anni
Vitigni:	80% Corvina 10% Rondinella 10% Oseleta

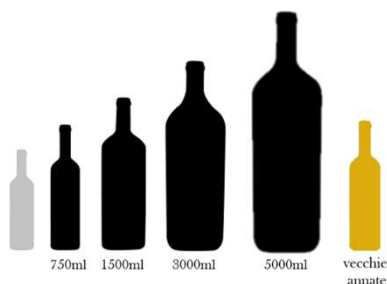
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia:	fine settembre tramite raccolta a mano, dopo un'accurata selezione
Appassimento:	fino a metà gennaio in locali ben arieggiati in modo naturale garantendo un calo lento e graduale
Macerazione:	rimescolamenti giornalieri per garantire fluidità e massimizzare l'estrazione
Fermentazione alcolica:	in serbatoi di acciaio inox in condizioni controllate per 25 giorni Temperatura: 10°/24° C
Fermentazione malolattica:	non svolta
Affinamento:	in botti di legno: per 40 mesi in bottiglia: per 12 mesi

DATI ANALITICI

Grado alcolico:	16 % vol.
Acidità totale:	5.8 g/l
Zuccheri residui:	5.4 g/l
Estratto secco:	39 g/l

FORMATI DISPONIBILI



ESAME ORGANOLETTICO

Colore:	rosso rubino, invecchiando tende al granato ma fitto di viva luminosità
Aroma:	canonici sentori di prugne secche in cui si distinguono anche fragranze di frutta rossa sotto spirito
Gusto:	vino di gran corpo, dal sapore asciutto, armonico e inconfondibile per il gioco di contrasti: secco, austero, morbido e vellutato.

ABBINAMENTI

Si sposa bene con brasati, carni rosse alla brace (come ad esempio la fiorentina) e formaggi stagionati, ma anche con i sapori agrodolci di alcuni piatti asiatici.

Servizio consigliato: stappare almeno 2 ore prima, servire ad una temperatura di 18°-20° C

Potenziale di invecchiamento: 25 anni

Provolò Società Agricola di Provolò Marco & C.

Via San Cassiano, 7 • 37030 Mezzane di Sotto (VR) Italia • P.IVA 02168100234
info@viniprovolò.com • www.viniprovolò.com • Tel. +39 045 8880106