

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Corte Rugolin

## ALLEVAMENTO

pergola e spalliera

## NOME DEL VINO

Corte Rugolin Amarone Crosara

## ESPOSIZIONE

sud-sud Ovest

## DENOMINAZIONE

Amarone della Valpolicella Classico

## ALTITUDINE

200-300

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20

## ANNATA IN COMMERCIO

2015

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

## REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

## EPOCA DI VENDEMMIA

settembre-ottobre

## TIPOLOGIA

Rossi

## ETTARI VITATI

12

## STILE DI PRODUZIONE

## RESA PER ETTARO

90

## ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella

## ENOLOGO/CONSULENTE

Giuseppe Caviola

## VINIFICAZIONE

Appassimento: tre mesi in appositi plateau a temperatura naturale e con ventilazione forzata.

Fermentazione: cinquanta giorni con macerazione sulle bucce.

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

15,5% vol.

## AFFINAMENTO

24 mesi in barrique, tonneaux e botti; 6 mesi in bottiglia

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

### CONSIGLIATA

18 - 20°C

## VITIGNO/I

60% Corvina e corvinon - 25% Rondinella - 15% Altri autoctoni

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

25000

## QUANTITÀ PER CARTONE

3

## CODICE SAP

E6404