

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Corte Rugolin

NOME DEL VINO

Corte Rugolin Amarone Riserva
Monte Danieli

DENOMINAZIONE

Amarone della Valpolicella Classico

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2012

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella

VINIFICAZIONE

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

Fermentazione: cinquanta giorni
con macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

36 mesi in legni misti

VITIGNO/I

70% Corvina - 20% Corvinon - 10%
Altri autoctoni

ALLEVAMENTO

pergola

ESPOSIZIONE

sud - sud-ovest

ALTITUDINE

200

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

50

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcereo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre-ottobre

ETTARI VITATI

1,5

RESA PER ETTARO

60

ENOLOGO/CONSULENTE

Giuseppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

16% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5000

QUANTITÁ PER CARTONE

3

CODICE SAP

E6405