



Torre d'Orti Amarone della Valpolicella 2016

TORRE D'ORTI

0,75 L - 17,00% IN VOL.



Profondo vivo e brillante.



Il bouquet è complesso e profondo: spezia, pepe, ciliegia si combinano in modo armonico rendendo identificabile all'olfatto le uve, la tecnica tradizionale e la zona di provenienza.



Nonostante l'alcolicità, la struttura ed il tannino fine rendono questo vino complesso e bilanciato con una capacità di invecchiamento notevole e grande potenzialità evolutiva.

Come servire



Servire a:

16 - 18°C.

Tempo di decantazione:

1 ore

Longevità:

15 - 25 anni

Abbinamento:



Caratteristiche

Nome	Torre d'Orti Amarone della Valpolicella 2016
Tipologia	Rosso fermo
Classificazione	DOCG Amarone della Valpolicella
Anno	2016
Formato	0,75 l Standard
Nazione	Italia
Regione	Veneto
Vitigni	60% Corvina, 15% Rondinella, 10% Corvinone, 5% Oseleta
Ubicazione	Marcellise (VR)
Vendemmia	Le uve che grazie alla straordinaria giacitura e alla buona ventilazione riescono a raggiungere la maturazione nella più piena e completa sanità, vengono riposte in cassette e fatte appassire in una struttura posta a 350 metri di altitudine dove le favorevoli condizioni climatiche consentono di perseguire un appassimento naturale secondo i dettami dell'antica tradizione che ha sempre saputo innalzare le caratteristiche di base di queste uve: spezia e frutto.
Periodo di fermentazione	15/20 giorni.
Vinificazione	Per ottenere la massima espressione e complessità l'appassimento si protrae fino alla metà di Gennaio, dopo tale data si procede con la fermentazione tradizionale in rosso con tecnica mista di rimontaggio e delastage. Il periodo di fermentazione a causa della bassa temperatura di cantina nel periodo e per le alte concentrazioni di zuccheri fermentabili si protrae per 15/20 giorni al termine del quale dopo qualche giorno di macerazione sulle bucce si passa alla svina e alla messa in barrique. Solo legno di rovere francese di primo passaggio è destinato all'amarone della Torre d'Orti.
Affinamento	L'affinamento prosegue per dodici mesi in legno piccolo per poi passare ad un assemblaggio in botte grande dove questo vino trascorre il tempo che lo separa dalla bottiglia.
Grado alcolico	17,00% in volume