

SOCIETÀ AGRICOLA IL SASSO



AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA BIO 2018 DOCG

Italy > Veneto > Valpolicella

Dry, Red, Still wine

45% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella

Alcohol:	16.00 %
Zuccheri:	2.2 g/l
Acidità Totale:	4.84 g/l
pH:	3.50
Anidride Solforosa	
Totale:	29 mg/l
Temperatura di servizio consigliata:	15 - 25° C

La Valpolicella più estrema

Ricco, fruttato e con note speziate, note intense di ciliegia e marasca passite e prugna. Questa è l'interpretazione più estrema della Valpolicella, le uve vengono fatte appassire naturalmente fino a 4 mesi per concentrare gli zuccheri. È un Amarone piuttosto unico perchè viene invecchiato senza l'utilizzo di legno; lo lasciamo affinare in botti di ceramica per almeno 2 anni. È un naturale abbinamento a secondi di carne, arrostiti, griglia e formaggi erborinati.

Terroir

Collina affacciata a sud, terrazzamenti, 300 metri di altitudine. Il terreno è piuttosto aspro, ricco di Calcarenite Gialla, una roccia sedimentaria simile al tufo, di colore giallo e ricca di fossili marini.

Vinificazione

Noi diciamo che i nostri vini sono fatti in vigna, non in cantina, questo perchè non facciamo blend, non utilizziamo lieviti esterni e non correggiamo i nostri vini. Nessun trucchetto enologico.

Le uve migliori vengono selezionate e messe ad appassire per 4 mesi in piccole cassette da 6kg. Partiamo con un pied de cuve e continuiamo la fermentazione in piccoli contenitori l'uva parzialmente a grappolo intero. Rimane a macerare per almeno due mesi ed affina poi per almeno 2 anni in piccole botti ceramiche.

Nessuna filtratura invasiva.



Organismo di controllo autorizzato
dal MiPAAF IT BIO 006
Operatore controllato n° E1967
AGRICOLTURA ITALIA

Società Agricola IL SASSO di Bellamoli Diego e Stefano & C. S.a.s.

Via Roma 39 37023 Grezzana (VR) Italia +39 3482304280

PIVA 03480640238 | Cod. Fisc. 03480640238 | Cod. Univ. W7YVJK9

info@societaagricolailsasso.it | www.societaagricolailsasso.it | IG @societaagricolailsasso