

FIERAMONTE AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG 2016

L'Amarone della Valpolicella Fieramonte nasce da una selezione dei migliori grappoli nell'ononimo vigneto, posto a 415 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Est

Tipologia di terreno: Sciolto, ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 18 anni



Corvina Veronese 45%

Corvinone 45%

Rondinella 5%

Oseleta 5%



Vendemmia: Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella seconda settimana di settembre.

Appassimento: in fruttai con calo ponderale delle uve del 40-45%



Vinificazione: Pigiatura e diraspatura delle uve effettuata nel mese di gennaio.

Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata.



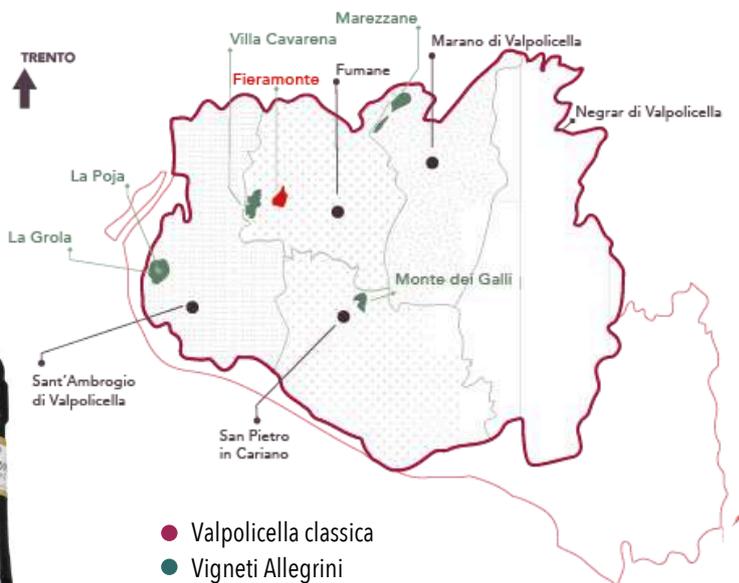
Affinamento: Maturazione in barriques nuove per minimo 48 mesi, massa per 6 mesi e affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi



Grado alcolico: 16,5%

Temperatura di servizio: 18°C

Potenziale evolutivo: più di 20 anni



- Valpolicella classica
- Vigneti Allegrini

VERONA



ciliegia
nera



prugna
secca



caffè



tabacco



vaniglia



cioccolato
fondente



menta



Gli abbinamenti

Fieramonte, per la sua intensità aromatica e potenza, richiede abbinamenti in grado di sposarne la ricchezza e la profondità, come dei brasati, l'agnello al forno o della selvaggina come il cinghiale. Formaggi molto stagionati beneficiano dell'intensità e della complessità, creando un abbinamento armonioso. Fatevi sorprendere anche con del cioccolato fondente al 90%, che bilancia le sfumature di amarena e cacao del vino.



Decanter

2016 100 pt
2015 100 pt
2012 98 pt
WINE OF THE YEAR
2011 98 pt

the drinks
business

2016 99pt
2015 98pt

WINEENTHUSIAST

2016 96pt

Robert Parker
WINE ADVOCATE

2011 96pt