

Le uve vengono raccolte prevalentemente nei vigneti di Marezzane e Villa Cavarena, a una altitudine di 450-520 m s.l.m

**Esposizione:** Sud-Est

**Tipologia di terreno:** Molto vario, per lo più calcareo, ricco di scheletro e ben drenato

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Età media delle viti:** 15 anni



Corvina Veronese 45%

Corvinone 45%

Rondinella 5%

Oseleta 5%

**Vendemmia:** Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nell'ultima parte di settembre

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



**Vinificazione:** Pigiatura e diraspatura delle uve effettuata a dicembre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra 8 e i 22°C per 25 giorni circa con rimontaggi periodici.



**Affinamento:** Maturazione in barriques nuove e di secondo passaggio per minimo 18 mesi, massa per 7 mesi e affinamento in bottiglia per minimo 14 mesi



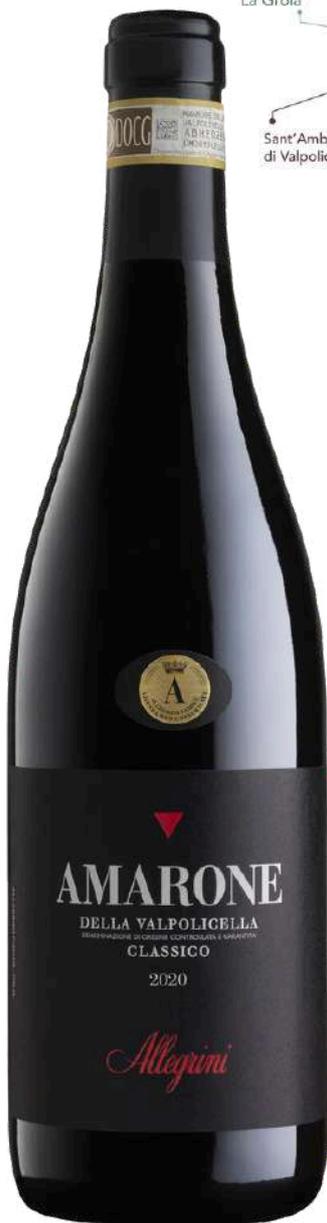
**Grado alcolico:** 16%

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Potenziale evolutivo:** più di 20 anni



- Valpolicella classica
- Vigneti Allegrini



### Gli abbinamenti

L'Amarone della Valpolicella Classico DOCG è un vino di grande complessità ed eleganza. Si abbina a piatti dai sapori autunnali, quali il Risotto all'Amarone o pappardelle ai funghi, ma anche a piatti a lenta cottura come brasati e stracotti. Ottimo con i formaggi stagionati che ne esaltano l'aromaticità, può sorprendere con dolci speziati come il panforte.



Wine Spectator

28 volte 90+



16 volte 90+



16 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

21 volte 90+



27 volte Tre Bicchieri