

Antolini
Valpolicella

Amarone della Valpolicella DOCG Classico "Moròpio"®

VIGNETO MORÒPIO 45° 33' 05"N, 10° 55' 13" E

Uvaggio: Corvina, Corvinone e Rondinella e, in piccola percentuale, Molinara.

Grape: Corvina, Corvinone and Rondinella, a small percentage of Molinara grapes.

Vigneti di provenienza

- toponomastica: "Moròpio".
- localizzazione: Valpolicella Classica, comune di Marano di Valpolicella.
- altitudine: 350 m s.l.m.
- superficie: 2,2 ettari.
- esposizione: sud-est.
- tipo di terreno: argilloso e tufaceo.
- allevamento delle vigne: pergola doppia veronese.
- anno di impianto delle vigne: 1970.
- pratiche colturali: inerbimento totale, sia tra le file sia sul filare, con sfalcio meccanico sulla fila; nessuna irrigazione; nessun concime chimico; lotta alla Tignola mediante uso di feromoni con la confusione sessuale senza uso di insetticidi chimici.

Origin of vineyards

- toponymy: "Moròpio".
- location: Valpolicella Classica, town of Marano di Valpolicella.
- altitude: 350 metres above sea level.
- area: 2.2 hectares.
- exposure: south-east.
- soil type: clay and tuffaceous.
- vine growing method: double Veronese pergola.
- date of vine planting: 1970.
- cultivation: vineyards are naturally and completely grassed over, mechanical mowing among the vines, no irrigation, no chemical fertilizers, pesticide free pheromones and sexual confusion to combat the Tignola (leaf boring) moth.

Vendemmia

- periodo: dalla fine di Settembre alla metà di Ottobre.
- modalità: esclusivamente manuale con selezione dei migliori grappoli posti in cassette destinate all'appassimento per un valore di 40/50% sul totale della produzione del vigneto.

Grape harvest

- period: from the end of September to mid-October.
- method: the best bunches are exclusively hand-picked and placed in wooden crates, then withered, making up 40/50% of the vineyard's production.

Produzione

- appassimento: 90/120 giorni con perdita di peso dell'uva pari a 30/40%
- vinificazione: tra la fine di Dicembre e la fine di Gennaio pigiatura delle uve appassite con diraspa-pigiatrice; macerazione a freddo per 7/10 giorni; fermentazione per 20 giorni in fermentini d'acciaio con temperatura controllata e sistema di rottura del cappello automatico esclusivamente con lieviti indigeni; 1/2 rimontaggi all'aria.
- affinamento: maturazione in legno (essenzialmente rovere, ciliegio, castagno e in piccola parte gelso) per 24 mesi; maturazione in bottiglia per 6/12 mesi.

Production

- withering: 90/120 days, meaning a loss of 30/40% in weight.
- winemaking method: between the end of December and the end of January grapes are pressed in a de-stemming winepress and then left to macerate at a cold temperature for 7/10 days, followed by a 20- day fermentation in steel containers with automatically controlled temperature and indigenous yeasts. 1/2 rimontage are carried out.
- aging: the wine is aged in oak, cherry, chestnut and a small part of which in mulberry wood barrels for 24 months then in bottles for 6/12 months.

Dati produttivi

- produzione annua: 8000/9000 bottiglie.
- bottiglia: Borgognotta da 750 ml.
- tappo: sughero naturale.

Technical data

- annual production: 8000/9000 bottles.
- bottle: 750 ml Burgundy bottle.
- cork: natural cork.

Note organolettiche

- colore: rosso rubino carico con riflessi granati.
- profumo: intenso e complesso, con sentori di fiori passiti, confettura di amarena e visciola, note di spezie dolci, cioccolato boero, china, miele di fiori di bosco e leggerissime fragranze di corteccia di vite e oliva verde.
- sapore: tipicamente Marano per la ficcante acidità e la finezza, secco, al limite dell'abboccato, caldo e morbido, con una buona freschezza e tannini vellutati.

Organoleptic notes

- colour: ruby red with garnet reflections.
- bouquet: dried flowers, black cherry jam and sour cherry. Hints of sweet spices, boero chocolate, wild flower honey, vine bark and green olives are detectable.
- flavour: It has a typical Marano taste-tart and elegant, dry and a little sweet, warm and smooth with a velvety, smooth tannin palate.

Suggerimenti di consumo

- temperatura di servizio: 18/20° C.
- abbinamenti gastronomici: cacciagione e carni rosse stufate, brasate, in salmi o alla brace, formaggi stagionati e leggermente piccanti; da provare con lo stracotto d'asino.

Serving suggestions

- serve at: 18/20° C.
- ideal with: game and braised, stewed or salmi red meats, grilled meat, slightly piquant mature cheese. Must be tried with donkey stew.



Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola

via Prognol, 22 - 37020 Marano di V.IIa - Verona - tel/fax +39 045 7755351 - Pier Paolo cell. +39 333 6546187- antolinivini.it