

Le Marognole



Амароне делла Вальполличелла Classico DOCG "CampoRocco"

Тип: Амароне Классико docg "CampoRocco – i Corsi"

Сорта винограда: Корвина и Корвиноне 60%, Рондинелла 30%, Кротина 10%.

Местоположение: собственный виноградник "CampoRocco", в зоне Классической Вальполличеллы на высоте 350 метров над уровнем моря, на террасах, известных как "marogne". Земля моренного, известкового и туфогенного происхождения.

Винификация: Амароне "CampoRocco" получают путём тщательного отбора традиционных сортов винограда, которые оставляют на подвяливание в течение 4-5 месяцев на деревянных досках, а затем винифицируют при контролируемой температуре мацерации кожуры вместе суслом. Затем прессуют и помещают в небольшие дубовые бочки, чтобы завершить алкогольное и малолактическое брожение.

Выдержка: дубовых барриках и чанах 500 – 400 – 225-литровых в течение минимум 24-х месяцев. Это французская древесина "allier troncais" первого и второго прохода, отобранная соответствующим образом.

Срок хранения в шкафу: 20-30 лет.

Органолептические ноты: Древний метод сушки для производства этого вина и терруар этого виноградника делают его уникальным по сложности и величественности.

Амароне "CampoRocco" сочетает в себе силу и элегантность; объединяет в себе вишнёвые эссенции, аромат бальзамической мяты, с нотами поджаренного хлеба.

Советы для потребления: хорошо сочетается с такими важными блюдами, как жаркое, мясо на гриле и дичь. Отлично сочетается с выдержанными сырами, но может использоваться и как вино для медитации.

Температура подачи: 18 ° C.



Az. Agricola **Marognole di Corsi Fabio**
via Marognole 7, Valgatara 37020 - Marano di Valpolicella (VR)
Cell. 349-2569347 - Fax: +39 045 7755114
info@lemarognole.it www.lemarognole.it
Part. IVA 03379350238