



AMARONE CLASSICO DOCG

PEGRANDI

denominazione di origine controllata e Garantita

Robe: rouge grenat profond.

Bouche: ce vin bien charpenté offre des tannins décidés et élégants, bien équilibré et long en bouche.

Accord mets et vin: viandes en ragoût ou grillées, gibiers, fromages affinés.

Nez: note intense de fruits rouges conservés dans l'alcool (cerises, prunes) bien amalgamée par des senteurs épicées.

Degré d'alcool: 16% vol

Sucres résiduels: 8-9 gr/lt

Acidité totale: 5,5/6 gr lt

Origine: vignoble du même nom appartenant à la famille Vaona, situé dans la commune de Marano di Valpolicella, au cœur de la Valpolicella classique.

Terrain: alluvial de texture moyenne et de nature calcaire. L'excellente exposition garantit la qualité de la production. Altitude entre 230 et 250 m.

Cépages: Corvina 30%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5%, Raboso Veronese 5%. Age moyen de la vigne: 10/40 ans.

Vendange: à leur maturité, les raisins sont soigneusement sélectionnés et placés sur des treillis de bambou pour un passerillage TRADITIONNEL pendant 5 mois environ.

Vinification: un pressurage délicat précède un égrappage partiel suivi par une macération de 7-10 jours à basse température (1-2°C) qui favorise une plus grande concentration des arômes primaires. La montée progressive de la température permet le début de la fermentation alcoolique spontanée à température spontanée (15-20°C) dans des conditions d'anaérobiose partielle qui continue pendant plus de 20-25 jours.

Élevage: le vieillissement en fût de chêne 15 - 30 hl pendant environ 40 mois et 5 mois en bouteille.



AZ. AG. VAONA ODINO DI VAONA ALBERTO

Valgatara di Marano di Valpolicella | 37020 | VR | ITALY | T. +39 045 770 3710

info@vaona.it | www.vaona.it