

## AMARONE CLASSICO DOCG

## **PEGRANDI**

## denominazione di origine controllata e Garantita

Si presenta con un colore: rosso granato impenetrabile.

Sapore: vino di stoffa, esprime tannicità decisa ed elegante, equilibrato e

persistente.

Abbinamento: bolliti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.

Profumo: intenso di frutta rossa sotto spirito (ciliegia, prugna) ben amalgamato da

nobili sentori speziati.

Origine: vigneti di proprietà della famiglia Vaona, siti nelle colline della zona

Classica della Valpolicella, situati ad un'altitudine di 200-250 m.s.l.m.

Terreno: alluvionale di medio impasto e natura calcarea. L'esposizione ottimale

garantisce una produzione qualitativa. Altitudine 230-250 mslm.

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara.

Vendemmia: a maturazione le uve vengono accuratamente selezionate e fatte

appassire con metodo tradizionale per alcuni mesi

**Vinificazione**: una pigiatura, delicata, precede una parziale diraspatura a cui segue una macerazione di 7-10 giorni a bassa temperatura (1-2°C) che, favorisce una maggiore concentrazione degli aromi primari. Con il progressivo aumento della temperatura, ha inizio una fermentazione alcolica spontanea, che procede ad una temperatura spontanea (15-20°C) in condizione di parziale anaerobiosi per circa un mese.

Affinamento: botti di rovere e bottiglia

