



PEGRANDI

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

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.

Alcol: 16%

Zuccheri: 8/9 gr/lt

Acidità: 5,5/6 gr/lt

Origine: omonimo vigneto, di proprietà della famiglia Vaona, sito nel comune di Marano di Valpolicella, nel cuore della Valpolicella Classica.

Terreno: alluvionale di medio impasto e natura calcarea. L'esposizione ottimale garantisce una produzione qualitativa. Altitudine 230-250 mslm.

Uve: Corvina 30%, Corvinone 35 %, Rondinella 25 %, Molinara 5%, Raboso Veronese 5%. Vigneto di età 10/40 anni.

Vendemmia: a maturazione le uve vengono accuratamente selezionate e poste su appositi graticci di bambù, dove avviene un TRADIZIONALE di circa 5 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 oltre 20-25 giorni.

Affinamento: 40 mesi in botti di rovere da 15-30 hl e altri successivi 5 mesi in bottiglia.



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