



AMARONE CLASSICO DOCG

PAERNO

denominazione di origine controllata e Garantita

Si presenta con un colore: rosso granato.

Sapore: elegante tannicità, ben equilibrato e potente.

Abbinamento: carni rosse, selvaggina, brasati, formaggi stagionati.

Profumo: intenso con caratteristico sentore di ciliegia complessato da note speziate.

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 su basalti calcarei, favoriti da un'ottima esposizione, taluni vigneti caratterizzati da terrazzamenti delimitati dai noti muri a secco (marogne).

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara.

Vendemmia: a maturazione le uve vengono selezionate e poste in piccole cassette di legno, dove avviene un tradizionale appassimento per alcuni mesi

Vinificazione: una pigiatura, delicata, precede una parziale di raspatura a cui segue una macerazione di 10-12 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 a temperatura controllata (13-15°C) in condizione di parziale anaerobiosi per circa un mese

Affinamento: botti di rovere e 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