



Amarone della Valpolicella Classico

VIRGO MORON

VIGNA
800
DI GIANFRANCO ELAMPINI

Az. Agricola VIGNA '800
di Elampini Gianfranco
via Moron 46, 37024 Negrar (VR)
Tel. 045.6000133 - Cell. 335.6343836
franco@vigna800.com
www.vigna800.com

Terreni: Calcarei di medio impasto.

Posizione ed età dei vigneti: sulla collina "Moron", ad un'altezza media di 200m. i vigneti hanno un'età compresa tra i 20 e 30 anni.

Vitigni: Nasce da una accurata selezione di corvina, molinara e rondinella, ottenute da un vigneto con una buona densità di impianto.

Produzione per ettaro: 80q/circa per ettaro.

Vendemmia: Le mie uve sono state vendemmiate a mano. Si inizia l'appassimento nel fruttataio per circa 100 giorni.

Le uve calano di peso del 35-38%. Qui è importante una grande cura ed il controllo dell'integrità dei grappoli d'uva.

Vinificazione: Tradizionale. In gennaio le uve vengono pressate in maniera soffice e fatte macerare sulle bucce, con rimontaggi giornalieri per estrarre tutti i profumi e il colore che caratterizza questo vino. La fermentazione è avvenuta in acciaio.

Affinamento: L'Amarone è il vino principe della zona, ottenuto solo con uve di ottima qualità, la permanenza in legno piccolo regala al gusto rotondità e struttura. Per questo motivo si lascia il vino a maturare per un anno e mezzo circa, in piccole botti di rovere da 225 litri, prima di passare all'imbottigliamento. Si prosegue l'affinamento in bottiglia per almeno altri sei mesi.

Colore: Rubino molto scuro con sfumature rosse che tendono al granato con il passare degli anni.

Profumi: Si presenta con un bouquet complesso di note floreali, con buoni sentori di frutta matura e di spezie. Con un pò di attenzione si percepiscono fiori come la viola, il giaggiolo e la rosa, ben armonizzati da note di ciliegia sotto spirito, marasca e prugna.

Gusto: In bocca l'Amarone è ampio, caldo, morbido come il velluto, elegante e con una buona persistenza che lo rende armonico.