



BENNATI

Vini di Verona dal 1920

**SELEZIONE
VALTRAMIGNA**

Amarone della Valpolicella



Uve: Corvina, Rondinella, Molinara

Zona di Produzione: Cazzano di Tramigna, provincia di Verona

Alcool: 15,00 % vol.

Zuccheri: g/18

Acidità totale: g/15,6

IN VIGNETO

Tipo terreno: Colline composte da depositi calcarei, superfici ricche di scheletro e calcare.

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Resa per ettaro: Mediamente 100 q / ha

Sistema di allevamento: Prevalentemente pergola veronese

IN CANTINA

Vinificazione: L'uva vendemmiata a settembre viene messa in appositi locali ventilati dove, come previsto dalla famosa tecnica di produzione dell'Amarone della Valpolicella, viene lasciata ad appassire fino a dicembre/gennaio.

Successivamente, l'uva appassita viene diraspata e pigiata; acini e mosto vengono poi caricati in appositi vinificatori dove si inoculano lieviti selezionati per avviare e condurre la fermentazione alcolica.

La fermentazione alcolica viene fatta rigorosamente a temperatura controllata (24-25°C) per estrarre le parti più fruttate della buccia e meno aggressive del vinacciolo.

Rimontaggi frequenti ma brevi dilavano tutte le sostanze presenti nella buccia dell'uva conferendo al vino spiccate note di frutta appassita e confettura.

Segue quindi affinamento in botte da 5hl e barrique.

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: **Colore:** rosso impenetrabile con riflessi violacei. **Al naso:** profumo intenso di frutta cotta e confettura. **Al palato:** molto elegante grazie all'armonioso equilibrio tra potenza e morbidezza. Finale complesso, con chiari sentori di confettura (ciliegie, more, lamponi) e intense note speziate.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo in abbinamento a piatti saporiti, carni rosse e formaggi leggermente piccanti



**E' CONSIGLIABILE FAR OSSIGENARE IL
VINO STAPPANDOLO ALMENO
UN'ORA PRIMA DEL SERVIZIO.
SERVIZIO: 16-18°C.**



**BICCHIERE CONSIGLIATO
CALICE AMPIO**