

**PIETRO ZARDINI**

## **Amarone Decem**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA DOCG

### **UVAGGIO**

Corvina (70%) Rondinella (20%) Molinara (5%) Croatina (5%)

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Valpolicella Classica

### **ALTITUDINE**

300/450 metri s.l.m.

### **TERRENO**

In prevalenza chiaro e su detriti, marne calcaree e basalti

### **FORMA DI ALLEVAMENTO**

Pergola Veronese

### **VINIFICAZIONE**

Appassimento delle uve in cassette per circa 4 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 6-8 settimane

### **AFFINAMENTO**

In anfora per 3 anni, poi in botte di rovere per altri 3 anni e infine per 36 mesi in barrique con successivo riposo in bottiglia

### **GRADAZIONE ALCOLICA**

16,5 % Vol.



***Dosi Distribution Wine***