



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

COLLEZIONE PRUVINIANO

La Collezione Pruviniario di Domini Veneti nasce dalla volontà di scoprire e valorizzare i territori e i vini provenienti da uve coltivate nella valle di Marano in Valpolicella Classica. Fino al 1177 questi territori erano infatti denominati Pruviniario.

L'Amarone della Valpolicella Collezione Pruviniario, di straordinaria eleganza, appaga la vista grazie al suo intrigante colore rosso granato. Il profumo è intenso, con rimandi fruttati di amarene sotto spirito e prugne secche, spezie dolci, vaniglia, cioccolato, caffè, cuoio, noce moscata, pepe.

Il sapore è ampio, di grande struttura e morbidezza, persistente, con un tannino vellutato e un retrogusto di frutta secca e tostatura.

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, nella frazione di Prognol, su terrazzamenti a secco. Altimetria da 200 a 250 metri s.l.m. Esposizione sud-est, sud-ovest. Tipologia del terreno: limo- argilloso, a tratti calcareo. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: spalliera e parte a pergoletta veronese. Età delle viti in produzione: 15 anni. Carico di gemme per ceppo: 9 -18. Densità di impianto: 3.300/5.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 20 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina tradizionalmente a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Accompagna ottimamente la conversazione a fine pasto.

ANNATA 2018

Un'annata caratterizzata da una abbondante produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, con i mesi di luglio e agosto caratterizzati da un miglioramento delle condizioni meteo e il calo degli eventi piovosi frequenti in maggio e giugno. Una vendemmia leggermente anticipata iniziata nella prima decade di settembre, con alcune zone colpite da abbondanti piogge proprio poco prima della raccolta. Le uve sono sane, integre, con buon tenore zuccherino.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
clicca qui



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml,
1500 ml



TEMP. SERVIZIO

16-18 °C



GRADO ALCOLICO

16% Vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra Settembre e Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Dicembre/Gennaio in fruttai. Pigiatura all'inizio di Febbraio con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12 a 23 °C. Macerazione lenta per 30 giorni, dei quali 12 a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione naturale.

	BOTTIGLIA BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass GL 71 vetro verde / green glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION
	TAPPO BOTTLE CAP	FOR 51 sughero / cork C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINUM COLLECTION RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
	CAPSULA CAPSULE	C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminated - Aluminum capsules	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINUM COLLECTION
	CARTONI CARDBOARD	PAP 20 Cartoni contenitori per bottiglie cardboard containers for bottles	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ALVEARI HIVES	PAP 20 separatori di bottiglie per cartoni bottle separators for cardboard	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	CASSA CASE	FOR 50 cassa di legno / wooden case	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
	LATTINA CAN	ALU 41 lattina / can	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINUM COLLECTION
	VELINA TISSUE PAPER	PAP 22 carta velina per bottiglia tissue paper for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	PENDAGLIO PENDANT	PAP 22 pendaglio per bottiglia pendant for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ASTUCCIO CASE	PAP 20 astuccio in cartone cardboard case	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY			