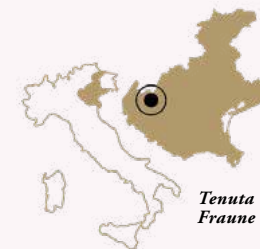




Tenuta Fraune

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



| | |
|--------------------------------|--|
| Uve | 65% Corvina, 30% Corvinone, 5% Rondinella |
| Gradazione alcolica | 16% vol. |
| Zona di produzione | Valpolicella, Verona, Veneto |
| Posizione | I vigneti si trovano sulle colline a nord della valle di Fumane |
| Altitudine dei vigneti | 500 - 650 metri |
| Sistema di allevamento | Pergola e Guyot |
| Terreno | Calcereo, di origine sedimentaria |
| Colore | Rosso rubino intenso con sfumature granato |
| Bouquet | Complesso, con aromi di prugna rossa matura e sentori di spezie e frutta secca |
| Gusto | Secco, caldo e intenso, dal carattere vigoroso, con un finale piacevole e persistente |
| Temperatura di servizio | 18°-20° C Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima di servire |
| Abbinamenti | Perfetto abbinamento con carne di manzo e agnello alla griglia, arrosto o brasato. Ottimo con la selvaggina e con formaggi saporiti e ben stagionati. Interessante anche in abbinamento ai sapori agrodolci tipici della cucina asiatica e a piatti pic- canti mediorientali |

Questo Amarone è il frutto della selezione dei migliori grappoli di Corvina, Corvinone e Rondinella della nostra tenuta Fraune, nella zona Classica della Valpolicella, e di una tecnica unica, utilizzata sin dai tempi dei romani, chiamata "appassimento". Le uve vengono fatte appassire per 3 mesi in un apposito spazio, chiamato Fruttaio. Durante l'appassimento le uve si disidratano perdendo tra il 40 e il 50% del loro peso originario, concentrando di conseguenza tutte le sostanze in esse contenute. Durante il mese di gennaio le uve vengono diraspate e fermentano per 2 settimane. La maturazione è completata in barriques e tonneaux di rovere francese per un periodo che può variare dai 42 ai 50 mesi. Successivamente il vino viene affinato in bottiglia per un minimo di 6 mesi.