

Amarone Classico Riserva DOCG 2018

TENUTA SANTA MARIA
Itália - Venêto



Este excepcional Amarone é feito usando o método tradicional de appassimento, uma forma natural de secagem das uvas, que foram colhidas manualmente usando um processo de seleção completo, dando a ele um sabor único e imediatamente reconhecível.

Após uma longa fermentação em aço inoxidável, é envelhecido por cinco anos em grandes tonéis de carvalho.

A família Bertani, nome profundamente enraizado na história da região de Valpolicella, agora na sua sexta geração, continua a manter uma tradição de excelência, combinando paixão e habilidade aprimorada ao longo dos séculos, sempre com um profundo apreço pela terra.



2018

16%

DOCG

750
ml

Varietal: 75% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella

Afinamento: 5 anos em tonéis de carvalho

Terroir: Arbizzano em Negrar di Valpolicella

Área: 8 ha - Densidade: 5.600 plantas por ha

Altitude: 120 ~ 220m - **Exposição:** SE

Solo: calcário, fósseis e subtratos de argila

Colheita: Seleção manual no vinhedo em Setembro

Vinificação: Maceração com delestages frequentes

Expectativa de guarda: 15 anos

