



FRANCHETTO

Amarone della Valpolicella DOCG

TERRITORIO

Montecchia di Crosara – Verona, Italia

ALTITUDINE VIGNETO

450 m.s.l.m.

SUOLO

Argilloso marnoso

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

20 -35 anni

UVE IMPIEGATE

70% corvina, 30% corvinone e rondinella

EPOCA

Ultime due settimane di settembre

RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Il nostro Amarone nasce dai migliori grappoli di corvina, rondinella e corvinone.

L'uva, raccolta in cassetta, rimane in fruttajo fino a Dicembre/Gennaio. Dopo il periodo di appassimento, le uve vengono pigiate e lasciate fermentare e macerare in piccoli tini di acciaio. Terminata la fermentazione il vino riposa e matura in botti di rovere da 500/1000 lt per circa 30/36 mesi. L'affinamento continua poi in bottiglia per circa 1 anno.

ANALISI

Il nostro è un Amarone autentico, senza fronzoli, identitario del territorio in cui nasce. Rosso rubino, presenta al naso un bouquet che spazia dai piccoli frutti di bosco alla frutta a bacca rossa matura. Al palato si rivela intenso e ricco, perfettamente in armonia con gli eleganti tannini. Un Amarone di grande finezza ed eleganza. Un abbraccio per il nostro cuore.

ABBINAMENTI

Carni rosse importanti, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA

16 – 18 °C

NELLA CARTA DEI VINI

Amarone della Valpolicella DOCG - Franchetto



Franchetto soc. agr.

www.cantinafranchetto.com info@cantinafranchetto.com