BERTANI
DAL 1857

Amarone
della Valpolicella Valpantena

Denominazione
Amarone della Valpolicella Valpantena

Vitigni
80% corvina veronese, 20% rondinella

Zona di produzione
Valpantena

Terreni
Marno-calcarei versante est della valle e argilloso-calcarei versante ovest

Sistema di allevamento
Guyot e pergole

Densità d'impianto
4000 - 4500 ceppi/ha

Resa
100 q.li/ha

Età media delle viti
15 - 20 anni

Metodo di produzione
Appassimento nei fruttai della cantina di Grezzana. Fermentazione con lunga macerazione sulle bucce per estrarre le note fruttate.

Maturazione del vino
In botti da 30, 54 e 75 ettolitri per 24 mesi

Affinamento in bottiglia
6 mesi

Dati analitici
Alcol 15,5% - Acidità totale 5,5 g/l - pH 3,5

Colore rubino intenso offre al naso grande ricchezza aromatica, con note fruttate, di ciliegie e mora, e speziate, di cannella e pepe. Bocca avvolgente, morbida e cremosa, dal finale persistente e intenso, con tannini fitti e carnosi.

Formato vino
0,375 l
0,75 l
1,5 l