

## *Riserva "Ravazzol" Amarone della Valpolicella Classico*



### **VARIETA'**

70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella e Molinara.

### **ZONA DI ORIGINE**

Valpolicella classico, zona storica.

### **SUOLO**

Il suolo è prevalentemente di tipo argilloso-limoso, calcareo, con buona presenza di scheletro (sassi, rocce). Questa tipologia di terreno conferisce ai vini grande freschezza ed eleganza, caratteristiche essenziali per vini longevi.

### **VIGNETI**

I vigneti si trovano in posizione collinare, ad un'altitudine variabile che va da 150 a 300 mt s.m. , con esposizione Est, Sud-Est.

### **VENDEMMIA**

La vendemmia inizia l'ultima decade di agosto e si protrae fino a settembre.

### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Nelle annate più significative, quando le condizioni climatiche fanno coincidere ad una maturazione ottimale delle uve un elevato grado di acidità che possa garantire longevità al vino, produciamo una Riserva di Amarone nel vigneto "Ravazzol".

La fermentazione avviene in un tino di legno di rovere da 5000 litri, con lieviti spontanei e la macerazione con le bucce dure circa 60 giorni. Il vino viene poi affinato per 8 anni in una botte di rovere da 2000 o 3000 litri.

### **DEGUSTAZIONE**

Quello che colpisce di questo vino è l'eleganza, la finezza, che solo un grande Amarone può esprimere.