

"Fondatore" - Amarone della Valpolicella DOC



Uve da cui è prodotto	Corvina 70% Rondinella 20% Molinara 10%
Collocazione geografica	Le uve provengono dalle colline della zona storicamente più antica della Valpolicella. I Vigneti si trovano a 300 m.slm con esposizione a sud. Le viti sono allevate con l'antico sistema a "Pergola Veronese".
Tempo di vendemmia	Fine mese di ottobre. L'uva scelta grappolo per grappolo viene posta a mano sui graticci nei granai delle case coloniche del luogo, lasciate ad appassire. Vengono poi vinificate nel suggestivo mese di febbraio
Vinificazione	Dopo un periodo di appassimento di quattro mesi, l'uva viene pigiata ed inizia una lenta fermentazione a contatto con le bucce per più di un mese. In questo modo avviene l'estrazione di tutte le sostanze nobili dell'uva, come i tannini presenti ma vellutati, i sentori di frutta rossa matura. Alla fine della vinificazione il vino è mandato ad affinare nelle botti di rovere per più di tre mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per sei mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.
Analisi organolettica	Colore rosso granato piuttosto carico. Ha un profumo caratteristico che ricorda i fiori di pesco e un sapore austero e vellutato con retrogusto di mandorla e mora.
Temperatura di servizio	18°- 20°C stappando la bottiglia un pò prima di servirla.

Bicchieri consigliati: Grand Ballon



Abbinamenti gastronomici

Si accompagna con piatti forti e saporiti, selvaggina, cacciagione, filetto in crosta. Eccellente con formaggi stagionati. Vino da meditazione.

Sagra 2012. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.