

# VALLE ALTA

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

### IL SOFFIO SACRO



<b>Millesimo</b>	<b>2015</b>	
<b>Uvaggio:</b>	Corvina	60%
	Corvinone	20%
	Rondinella	10%
	Oseleta	10%
<b>Vigneto:</b>	Vigna di Valle Alta	
<b>Estensione:</b>	3,2 ha	
<b>Forma di allevamento:</b>	Spalliera veronese o Guyot	
<b>Altitudine:</b>	256 metri sul livello del mare	
<b>Esposizione:</b>	Sud/Est	
<b>Suolo:</b>	Marna fossile	
<b>Gradazione alcolica:</b>	15,5% Vol	
<b>Acidità totale:</b>	6,04 g/l	
<b>Estratto secco:</b>	34,10 g/l	
<b>Longevità:</b>	20 - 30 anni	
<b>Affinamento:</b>	Barriques nuove, bottiglia grande e poi bottiglia	

**Clima:** Il millesimo 2015 è figlio di un'annata tra le più promettenti degli ultimi 30 anni: annata valutata con 5 stelle e l'eccellenza dal Consorzio Tutela vini della Valpolicella. Una lunga estate calda, ma non arida di piogge, ha donato grappoli sani e concentrati, riuscendo a dare vini eleganti e complessi allo stesso tempo. Il Valle Alta viene prodotto soltanto nelle annate migliori: non è stato prodotto nel 2014.

<b>Germogliamento:</b>	5 aprile
<b>Fioritura:</b>	27 maggio
<b>Invaiaura:</b>	30 agosto
<b>Inizio vendemmia:</b>	1 settembre

**Identità:** Tra l'antico calcare e l'argilla che forgia la vita, il vento spira nell'alta valle che guarda a Gerusalemme, il sud est che dona preziosità acidità al suo vino storico. A 256 metri sul livello del mare, su una placca di marna abbastanza severa da costringere la vigna a dare il meglio di sé, esposta al sole del mattino che abbronzava e fortifica l'acino, l'uva si prepara al lungo appassimento che dona al vino la forza composta dell'essenza finissima classe in una armonia di profumi e sapori che puntano a un equilibrio filosofale tra carattere e talento.

**Profilo sensoriale:** Il colore si presenta intenso, un rosso granato limpido e brillante. Al naso una nota importante di amarena e prugna appassita. Al palato si sprigionano i frutti rossi maturi, seguono poi note di cacao e caffè tostato.

**PRODUZIONE**

3.911 bottiglie da 0,75 l

200 bottiglie da 1,50 l



#### MEDAGLIE D'ORO

