

VALLE ALTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

IL SOFFIO SACRO



Millesimo	2015	
Uvaggio:	Corvina	60%
	Corvinone	20%
	Rondinella	10%
	Oseleta	10%

Vigneto:	Vigna di Valle Alta
Estensione:	3,2 ha
Forma di allevamento:	Spalliera veronese o Guyot
Altitudine:	256 metri sul livello del mare
Esposizione:	Sud/Est
Suolo:	Marne fossili

Gradazione alcolica:	16,5% Vol
Acidità totale:	5,70 g/l
Estratto secco:	34,10 g/l
Longevità:	20 - 30 anni
Affinamento:	Barriques nuove, bottiglia grande e poi bottiglia

Clima: L'annata 2017 è stata estrema, l'estate con una tempesta perfetta, grande
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.

Germogliamento:	5 aprile
Fioritura:	27 maggio
Invaiaura:	30 agosto
Inizio vendemmia:	1 ottobre

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	3.133 bottiglie da 0,75 l	200 bottiglie da 1,50 l
-------------------	---------------------------	-------------------------

MEDAGLIE D'ORO

