

*Ca'della Scala*<sup>®</sup>

AZIENDA VINICOLA dal 1957

*Pianissimo*  
AMARONE *della*  
VALPOLICELLA

*Хорошее вино - это каждый раз симфония в четырех действиях, сыгранная в ритм времен года. Солнце, земля, погода и лоза формируют произведение, а винодел, как солист, задает свой ритм.*

*Филип Марго (современник)*



**Апелласьон:** Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.

**Сорта:** 40% корвина, 30% рондинелла, 30% корвиноне

**Зона произрастания:** Вальполичелла классическая, холмы Фумане, среднеизвестковый терруар

**Период сбора урожая:** третья неделя сентября, ручной сбор

**Выход суслу первого отжима:** 40 литров на 100 килограммов

**Винификация:** подвяливание в течение приблизительно 3 месяцев, затем отделение гребней, дробление и мягкий отжим. Длительная ферментация при сезонной температуре, осуществление малолактической ферментации

**Выдержка:** 24 месяца в бочках из славонского дуба объемом 20-30 или 50 гл, легкая выдержка в новых деревянных бочках в течение 5-6 месяцев

**Аффинаж:** 6 месяцев в бутылке

**Органолептические характеристики:** насыщенный красно-рубиновый, почти гранатовый цвет, характерный букет с нотами спелых красных фруктов и инжира, слегка бальзамическими и пряными. Вкус сбалансированный, изысканный, с мягкими таннинами, свежий и минеральный, фруктовый и стойкий  
**Рекомендуется с:** жаркое, животную дичь и выдержанные сыры, пасту с фасолью, тушеные блюда. *Традиционное сочетание:* ризотто с Амароне. Немеркнувшее медитативное вино

**Музыка:** Джакомо Пуччини, "Мадам Батерфляй"

**Подача на стол:** 20°C в бокале балон, доводить до температуры постепенно. Рекомендуется хранить бутылки лежа, в прохладном месте, защищенном от света и источников тепла

**Срок хранения:** может выдерживаться 8-10 лет. Рекомендуется откупорить бутылку за несколько часов и при необходимости перелить в графин для вина перед дегустацией

**Крепость:** 15% об.

**Указание в карте вин:** Cà della Scala di Italo Cescon, Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G., "Pianissimo"



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013