

Ca'della Scala[®]

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 сусла 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