

# NOVAIA®

MARANO DI VALPOLICELLA



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO SELECTION “CORTE VAONA”

15,5% alc.



- **QUALIFICAZIONE:** Amarone della Valpolicella DOCG Classico “Corte Vaona” - Biologico.
- **CLASSIFICAZIONE DEL VINO:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita - V.Q.P.R.D.
- **VARIETA' DELLE UVE:** Corvina, Corvinone, Rondinella ed altre uve autoctone.
- **SELEZIONE:** Questo Amarone è stato chiamato “Corte Vaona” per valorizzare l’antica aia lastricata antistante la casa padronale, sede dell’azienda Novaia, proprietà della famiglia Vaona dal XVIII secolo; “Selezione” in quanto le uve vengono accuratamente selezionate dai vigneti di proprietà dei fratelli Vaona, per ottenere un vino morbido ed equilibrato, che sappia ripetersi di anno in anno, smussando le differenze dovute all’andamento climatico dell’annata
- **EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA:** Terza decade di settembre con raccolta manuale delle uve destinate all’appassimento. Surmaturazione naturale in un tradizionale fruttajo collinare (400 m s.l.m.) per 100 gg. circa.
- **VINIFICAZIONE:** Diraspatura e pigiatura soffice delle uve durante il periodo invernale; fermentazione a temperatura controllata in tini troncoconici in rovere per almeno 30 giorni.
- **AFFINAMENTO:** 24 mesi in botti di legno, 8 mesi in bottiglia.
- **CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO E CONSERVAZIONE:** Ben conservato può sostenere un invecchiamento di 10 anni e più. Si consiglia di mantenere la bottiglia coricata al buio, in ambiente fresco con umidità e temperature costanti.
- **PROFILO SENSORIALE:** Dal colore rosso granato profondo; al naso un profumo intenso, il frutto spiccato di amarena e ciliegia, unito alle note tipiche conferite dall’appassimento. Caratteristica la presenza di sfumature speziate di cioccolato amaro, tabacco e la comparsa con l’invecchiamento di note goudronate. Al palato un’alcolicità equilibrata, un estratto elevato, un corpo generoso, morbido e persistente, particolarmente intensa la nota minerale che conferisce la tipicità al prodotto.
- **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Piatti importanti, carni rosse, grigliate, arrosto, brasate, selvaggina, formaggi di lunga stagionatura. Grande vino da meditazione.
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C, lasciando decantare il vino almeno un’ora prima di servirlo.
- **FORMATI:** 750 ml.