

NOVAIA®

MARANO DI VALPOLICELLA



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA CRU “LE BALZE”

16,5% alc.



- **QUALIFICAZIONE** : Amarone della Valpolicella DOCG Classico – Riserva, CRU “Le Balze” – 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.
- **SUPERFICIE E PENDENZA DEL VIGNETO LE BALZE**: 1,5 ha, 15%.
- **ORIGINE** : Dal nostro vigneto “Le Balze”, in località Novaia a Marano di Valpolicella (prov. Verona). Un vigneto collinare (300 m s.l.m.) in Valpolicella Classica, dalla prevalente esposizione sud/sud-est, dal terreno argilloso e calcareo.
- **ETA' MEDIA DEI VIGNETI** : 20 anni.
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA' D'IMPIANTO** : Guyot con densità d'impianto di 5000 ceppi/ha.
- **PRODUZIONE PER ETTARO**: 9000 Kg/ha.
- **VENDEMMIA ED APPASSIMENTO DELLE UVE** : Terza decade di Settembre con raccolta manuale delle uve, accuratamente selezionate, destinate all'appassimento. Surmaturazione naturale in un tradizionale fruttaiolo 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, di cui 10 giorni di macerazione prefermentativa a freddo sulle vinacce; rimontaggi quotidiani e delestage; fermentazione malolattica fino a completamento in legno. Batonage su lieviti propri in botti di rovere e microossigenazione.
- **AFFINAMENTO** : 36 mesi in botti di legno; 12 mesi in bottiglia.
- **CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO E CONSERVAZIONE** : Ben conservato può sostenere un invecchiamento anche di 15 e più anni. Si consiglia bottiglia coricata al buio, in ambiente fresco, con umidità e temperatura costanti.
- **PROFILO SENSORIALE** : Dal colore rosso granato profondo; al naso un profumo intenso, dai caratteristici sentori di frutta rossa e matura, di confetture uniti alle note tipiche conferite dall'appassimento; decise le sfumature speziate, il sentore di caffè, cioccolato amaro, tabacco e la comparsa con l'invecchiamento di note goudronate. Al palato dall'alcolicità sostenuta, dall'estratto elevato, un corpo generoso, vellutato, sapido, persistente, con note di mandorla, amarena in confettura, spezie, tabacco.
- **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 | Magnum 1500 ml | Doppio Magnum 3000 ml.