



Amarone

DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Corvina

Corvinone

Rodinella

Oseleta



Le uve che grazie alla straordinaria giacitura e alla buona ventilazione riescono a raggiungere la maturazione nella più piena e completa sanità, vengono riposte in cassette e fatte appassire in una struttura posta a 300 metri di altitudine dove le favorevoli condizioni climatiche consentono di perseguire un appassimento naturale secondo i dettami dell'antica tradizione che ha sempre saputo innalzare le caratteristiche di base di queste uve: spezia e frutto.

Per ottenere la massima espressione e complessità l'appassimento continua fino al raggiungimento dei parametri ottimali, dopo tale data si procede con la fermentazione tradizionale in rosso con tecnica mista di rimontaggio e delastage. Il periodo di fermentazione a causa della bassa temperatura di cantina nel periodo e per le alte concentrazioni di zuccheri fermentabili si protrae a lungo e al termine del quale dopo qualche giorno di macerazione sulle bucce si passa alla svina e alla messa in piccole botti.

Il vino viene sottoposto ad affinamento proseguito per circa 1 anno in legno piccolo per poi passare ad un assemblaggio in botte grande. Il PH eccezionalmente basso, per un vino di tale struttura, conferisce all'Amarone Torre d'Orti un colore profondo vivo e brillante ed una bevibilità straordinaria. Nonostante l'alcolicità, la struttura ed il tannino fine rendono questo vino complesso e bilanciato con una capacità di invecchiamento notevole e grande potenzialità evolutiva.

Il bouquet è complesso e profondo: spezia, pepe, ciliegia si combinano in modo armonico rendendo identificabile all'olfatto le uve, la tecnica tradizionale e la zona di provenienza.

TORRE D'ORTI SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Brolo Camozzini 23/A Marcellise - 37036 - Verona - Italy Tel. 045 516002 Fax. 045 516257

info@cavalchina.com

P. IVA IT00610870230 - C.F. PNIGTT30C19L949J