

ITA



SECONDO
MARCO



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA CLASSICO

2015

*"Temo te ghe testa e beasi,
te caschi nudoj,"*

Denominazione: Amarone della Valpolicella Classico
Docg

Vitigni: Corvina 45%, Corvinone 45% e Rondinella 10%.

Zona di Origine: Valpolicella Classica

Vigneti e terreni: Vigneti situati ai piedi della vallata di Fumane, lato sinistro ad un'altitudine di 170 m s.l.m. con una tipologia di terreno argilloso-calcareo. Sistema di allevamento Pergoletta ad "Y".

Vinificazione: Selezione manuale dei grappoli più pregiati, seguita da una messa a riposo di circa 120 gg. La vinificazione inizia con una pre-fase di macerazione svolta a temperature basse, alla quale segue successivamente una fermentazione (in presenza di bucce) spontanea senza l'aggiunta di alcun lievito per oltre 90 gg.

Invecchiamento: Affinamento per 48 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 50 Hl e successivi 24 mesi di affinamento in bottiglia.

Grado Alcolico: 16%

Caratteristiche Organolettiche:

Vino con forza ed equilibrio, di colore rosso rubino con riflessi granati. Porta al naso sentori di amarena, prugna e spezie. Al palato si presenta complesso, avvolgente ed asciutto.

Armonico ed elegante, si presta bene all'invecchiamento.

Indicato con secondi piatti di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo anche con formaggi stagionati.



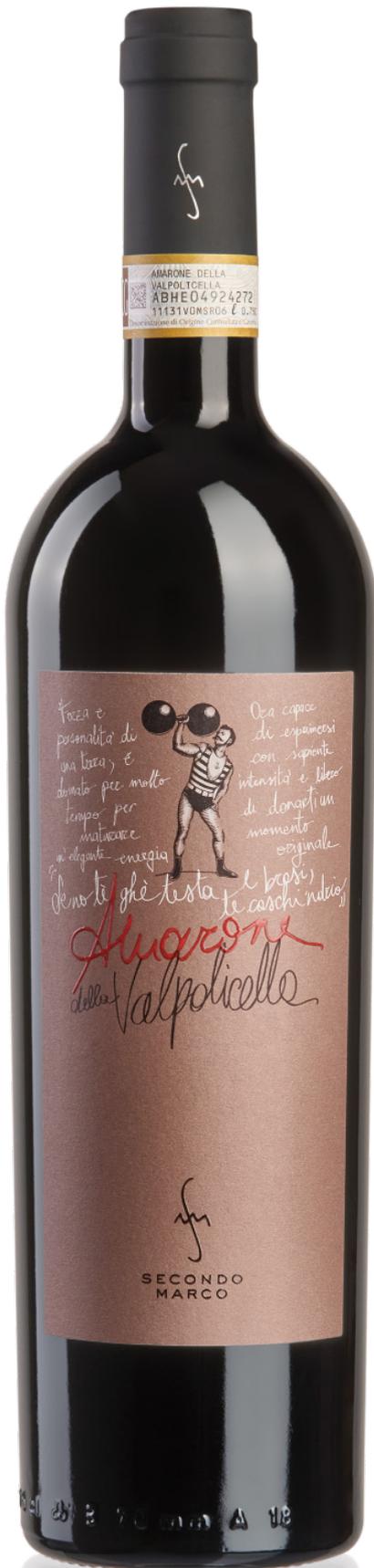
www.secondomarco.it



SECONDO
MARCO

**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA**
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO
2015

*"Se no te ghe testa el beasi,
te caschi nudo!"*



Designation:
Amarone della Valpolicella Classico Docg

Grape varieties: Corvina 45%, Corvinone 45%,
Rondinella 10%.

Area: Valpolicella Classica

Soil and Training system: The vineyards are located on the left side of Fumane valley, lying at 170 m/a.s.l., with a clay-limestone soil and a trellis system "Y" Pergoletta.

Vinification: Manual selection of the finest bunches, followed by a withering of about 120 days. The vinification begins with a pre-phase of maceration carried out at low temperatures, which is subsequently followed by a spontaneous fermentation (in the presence of skins) for over 90 days.

Ageing: 48 months in 50 HL Slavonian Oak casks.
Maturation in bottle for 24 months.

Alcohol content: 16%

Tasting Notes:
Powerful but not loud Amarone with ruby red color and light garnet. With morello cherry, prunes and spices.
On the palate is complex, mouth-filling and dry.
Harmonic and elegant wine that lends itself well to ageing.





SECONDO
MARCO

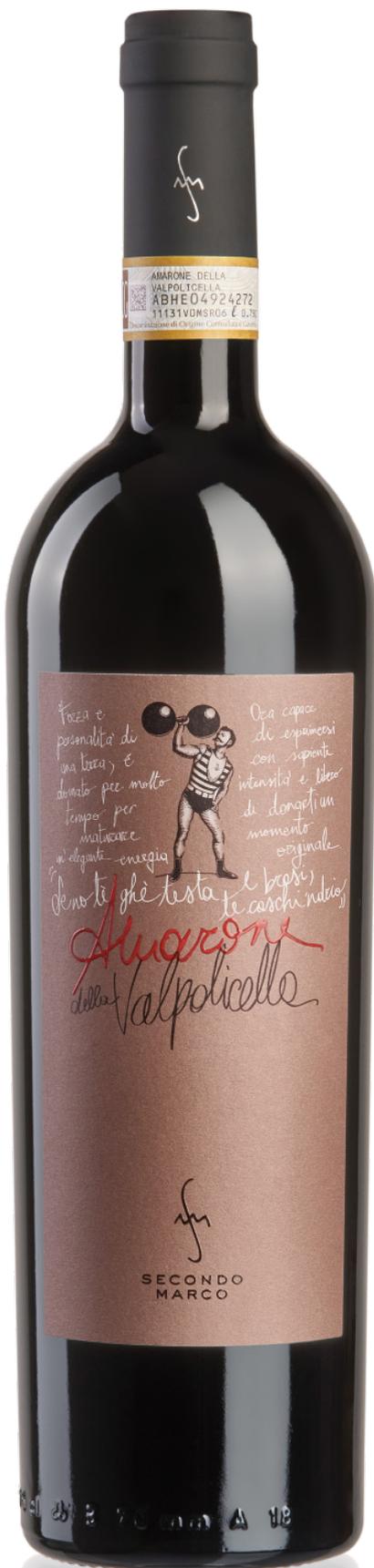
AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

2015

*"Se no te ghe testa el beasi,
te caschi nudo!"*



Denominación de Origen: Amarone della Valpolicella Classico Docg

Variedad: Corvina 45%, Corvinone 45% e Rondinella 10%.

Zona: Valpolicella Classica

Viticultura:

Viñedos situados al principio de Fumane a una altitud de 170 m. La tipología de suelo es arcilloso-calcáreo y el sistema de entrenamiento: Pergoletta "Y".

Elaboración y Crianza:

Selección manual de los racimos más finos seguida de un periodo de seca de unos 120 días. La vinificación comienza con una prefase de maceración realizada a bajas temperaturas, seguida posteriormente de una fermentación espontánea (en presencia de hollejos) sin adición de levadura durante más de 90 días.

Crianza durante 48 meses en barricas de roble de Eslavonia de 50 hl y posterior 24 meses de crianza en botella.

Grado: 16%

Notas de cata y maridaje:

Vino con fuerza y equilibrio, color rojo rubí con reflejos granates. Aporta a la nariz toques de cereza negra, ciruela y especias. En boca es complejo, envolvente y seco. Armonioso y elegante, se presta bien al envejecimiento. Indicado con segundos platos de carnes rojas como estofados y caza, también excelente con quesos curados.

