



SECONDO  
MARCO



Produttore: Marco Speri  
Origine: Fumane di Valpolicella  
Resa: 80 Q.Li/Ha  
Uvaggio: Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10%  
Sistema di allevamento: Pergoletta  
Vendemmia: Selezione manuale a fine Settembre dei migliori grappoli e successiva messa in appassimento in fruttai per circa 120 giorni.

Fermentazione: macerazione prolungata pre e post fermentativa in vasche tronco-coniche di acciaio inox a temperatura controllata, fermentazione malo lattica e affinamento per almeno 1 anno in vasca di cemento.  
Invecchiamento: 7 anni in botte grande di rovere di Slavonia, 1 anno di massa in vasca di cemento.  
Affinamento: 3 anni in bottiglia  
Grado Alcolico: 16%



750 ml

**FUMETTO '08**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO RISERVA