



**SANTA SOFIA**  
VALPOLICELLA DAL 1811

## **AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
**CLASSICO**

### **Zone de production**

Valpolicella classica. Des vignobles de collines pierreuses situées dans les municipalités de Negrar, Fumane, San Pietro in Cariano et Marano, au nord de Vérone.

### **Variété des cépages**

Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (30%), passerillage des riasins pendant une période de 90 au 120 jours.

### **Récolte**

48 quintals par hectare. Tous les 2,5 kg de raisin, 1 litre de moût de première goutte

### **Affinage**

36 mois en tonneaux de chêne de Slavonie.  
Du moins 12 mois dans la bouteille.

### **Analyse du vin**

Alcool 15 % Vol.  
Acidité 6 g/l  
Sucre résiduel: 3,8 g/l

### **Description organoleptique**

Rouge rubis profond, presque impenetrable, avec des reflets grenat, d'une excellente stabilité, il présente un bouquet puissant mais doux à la fois, avec des arômes raffinés de cerises mûres, groseilles noires et de pruneaux. On y perçoit également des senteurs de chocolat au lait et rhubarbe, des notes balsamiques de tabac mentholé: un spectre olfactif raffiné, harmonieux et élégant. Une attaque en bouche tonique et juteuse, soutenu par une texture tannique vive mais toujours enveloppante et mure; la sensation d'alcool est bien équilibrée par une fraîcheur vivifiante d'agrumes, ce qui rend le vin important et très « agréable à boire » à la fois.

### **Température de service**

16-18° C.

### **Accompagnements gastronomiques**

L'Amarone, en étant un vin de raisins passerillés, puis concentré, rond et puissant, c'est un nectar qui détient une vie très long. Apprêt quelques années en bouteille, c'est un vin fait pour épouser les plats importants, tels que lièvre, le rôti de dinde aux truffes, le ragoût et le boeuf braisé au vin rouge, risotto à l'Amarone. Bu dans sa phase de maturité, il doit être accompagné aux fromages affinés, même épicés. Voulez-vous essayer quelque chose d'extraordinaire? Essayez-le avec la saucisse. S'étend

### **Longévité**

Sont evolution s'étend sur une longue période (8-12 ans); si les bouteilles sont stockées correctement, il peut mûrir pendant plus de 20 ans.

