



**FRACASTORO**  
**Amarone della Valpolicella Classico**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Classificazione:** Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.

**Tipo di vino:** rosso secco

**Prima annata di produzione:** 1998

**Zona di produzione:** i vigneti sono situati nei comuni di Fumane, Negrar e Marano, tre dei cinque comuni storici della Valpolicella Classica, nel cuore della zona di produzione dell'Amarone

**Tipo di terreno:** calcareo-argilloso con presenza sassosa

**Uve:** Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

**Sistema di allevamento:** pergola veronese tradizionale

**Resa per ettaro:** 90 q

**Epoca di vendemmia:** fine settembre

**Vinificazione:** l'uva viene pigiata, con rese bassissime in vino, dopo 120 giorni di appassimento tradizionale in appositi locali (fruttai), favorendo la concentrazione degli zuccheri. Il mosto viene fatto fermentare lentamente per 18-20 giorni a contatto con le bucce a temperatura controllata di 22-24 gradi

**Affinamento:** una parte in tradizionali botti di rovere di Slavonia ed una parte in botti piccole di Allier

**Numero di bottiglie prodotte:** 18.000

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** colore rosso granato intenso e brillante

**Profumi:** fruttato intenso di ciliegia, amarena, ciliegia sotto spirito, confettura di prugna, cui si aggiungono nitidi ricordi speziati di cannella, chiodo di garofano, tabacco da pipa, cacao

**Gusto:** asciutto, morbido, caldo e vellutato, ha grande struttura e avvolgenza, elegantemente fruttato e speziato, con una lunga persistenza al palato

**Abbinamenti:** ideale con carni rosse, selvaggina, formaggi invecchiati a pasta dura. Nel territorio d'origine si abbina ai tipici carrelli di bolliti o di arrostiti veronesi. È splendido bevuto anche semplicemente da solo, a fine pasto, come vino che accompagna la conversazione con gli amici. Dopo alcuni anni di invecchiamento, può essere proposto anche in un curioso accostamento con il cioccolato artigianale

**Note:** vino maestoso, di grande struttura ed estremamente longevo, viene prodotto solo nelle annate migliori. È dedicato a Girolamo Fracastoro (1478-1553), medico, filosofo e poeta, autore di testi letterari sul vino, vissuto ad Incaffi, nell'entroterra del lago di Garda

**Alcol:** 15,5%