

## Riserva "Ravazzòl" Amarone della Valpolicella Classico



### VARIETA'

70% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella e Molinara.

### ZONA DI ORIGINE

Valpolicella classico, zona storica.

### SUOLO

Il suolo è prevalentemente di tipo calcareo-argilloso, con buona presenza di scheletro (sassi, rocce): questa tipologia di terreno conferisce ai vini grande freschezza ed eleganza, caratteristiche essenziali per vini longevi.

### VIGNETI

I vigneti si trovano sulla collina chiamata "Ravazzòl", zona particolarmente vocata per le sue caratteristiche pedo-climatiche, ad una altitudine variabile che va da 200 a 300 mt s.m. L'età dei vigneti è di cinquanta e settanta anni. La resa per ettaro è limitata a 50-60 quintali di uva.

### VENDEMMIA

La vendemmia inizia l'ultima decade di Settembre e normalmente si protrae fino alla fine di Ottobre.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Nelle annate più significative, quando le condizioni climatiche fanno coincidere ad una maturazione ottimale delle uve un elevato grado di acidità che possa garantire longevità al vino, produciamo una Riserva Amarone nel vigneto "Ravazzòl".

La fermentazione avviene in un tino di legno da 5000 litri con lieviti spontanei, a temperature molto basse, di 10 – 15 C°. La macerazione con bucce dure circa 60 giorni. Il vino viene poi affinato per 8 anni in una botte di rovere nuova da 3000 litri.

La produzione è limitata; la "Riserva" è stata prodotta solo nelle annate 2000, 2005, 2008.

Quello che colpisce di questo vino è l'eleganza, la finezza, che solo un grande Amarone può esprimere.