



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
2016

### VINIFICAZIONE

Le uve, attentamente selezionate, vengono raccolte a metà settembre e disposte ad appassire all'interno del Fruttaio per circa 3 mesi. Qui i grappoli perdono circa il 25-30% del loro peso, con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino.

Dopo la pigiatura a metà gennaio, viene avviata la fermentazione alcolica in vasche di acciaio per circa 25-30 giorni a temperatura controllata. Vengono effettuate continue follature per favorire l'estrazione della componente colorante e tannica. Al termine, il vino viene trasferito in barrique di rovere francese, dove viene avviata la fermentazione malolattica per conferire morbidezza al vino.

### NOTE DELL'ENOLOGO

Colore rosso intenso, al naso è ampio, con freschi e decisi profumi di frutti rossi come mora e ciliegia, toni speziati che ricordano cioccolato e tostatura e note dolci di vaniglia. In bocca è caldo, equilibrato, con tannini soffici e note di appassimento sul finale.

### VENDEMMIA / 2016

L'inverno è trascorso con temperature superiori alla media del periodo, con assenza di precipitazioni. Ad inizio aprile è iniziato un periodo freddo e piovoso, con temperature inferiori alla media, sino alla metà del mese di maggio. L'estate ha visto i tipici eventi temporaleschi, non oltre la norma. Il clima si è disposto decisamente al bello con l'arrivo di settembre, quando le temperature elevate e la buona ventilazione, hanno permesso una buona conclusione del ciclo vegetativo. L'autunno si è concluso sempre con temperature gradevoli sino ad inizio dicembre, quando l'inverno ha preso possesso del clima.

**Black Label** è una selezione di vini veneti caratterizzati dalla tecnica dell'appassimento. Un omaggio alle prime bottiglie di Amarone e Ripasso prodotte dalla prima generazione della famiglia negli anni '70. Black Label riprende l'eleganza e la classicità della tradizione enologica Veronese.



---

**Provenienza**  
Valpantena

---

**Gradazione Alcolica**  
15,5%

---

**Uve/Blend**  
Corvina 65%  
Rondinella 25%  
Corvinone 5%  
Negrara 5%

---

**PH**  
3,55  
**Acidità totale**  
5,80 g/l

---

**Affinamento**  
18 mesi

---

**Zucchero residuo**  
7,30 g/l