

# ANSARI

## Amarone della Valpolicella DOCG



Questo vino è ottenuto da uve raccolte in vari vigneti delle colline della Valpolicella, nei comuni di Mezzane e Tregnago. Amarone Ansari è un blend di tre lotti, ognuno frutto di un'attenta selezione da parte ANtonietta, SAbrina e RIccardo, che hanno collaborato in cantina per creare un nuovo Amarone di grande personalità, fedele allo stile Tedeschi.



### Uvaggio

- 35% Corvina
- 40% Corvinone
- 20% Rondinella
- 5% Oseleta

### TECNICHE DI PRODUZIONE

#### Vendemmia

Metà-fine settembre

#### Appassimento

100 giorni in fruttaiolo con umidità controllata

#### Pigiatura soffice

#### Fermentazione alcolica

40-60 giorni a 15°C

#### Affinamento in botte

30-36 mesi (Rovere di Slavonia)

#### Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia



### Dati chimici

- Alcol: 16,5%
- Zuccheri: 3,5 g/l
- Acidità totale: 6,8 g/l
- Estratto netto: 38 g/l



### Durata nel tempo

Vino di lunga durata



### Formati

750 ml



### NOTE VINICOLE

#### Suolo

Argilloso, calcareo, ricco in scheletro

#### Densità di impianto

5500 piante/ettaro

#### Età del vigneto

20 anni (età media)

#### Allevamento vite

Guyot

#### Potatura

12 gemme/pianta

#### Produzione

8000 kg/ettaro



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso



Ribes, mirtillo, ciliegia, fico e prugna

Caffè e pepe



Strutturato e fruttato

Tannini morbidi, vino elegante



Carni rosse

Formaggi stagionati



14°-16° C



Website



Video

@TedeschiWines

