



LA FABRISERIA

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva



Questo Amarone nasce dalla passione di Renzo Tedeschi per il buon vino come espressione autentica del territorio. Viene prodotto da una selezione di uve provenienti dal vigneto Fabriseria, sulla collina della Valpolicella Classica, tra i comuni di Fumane e di Sant'Ambrogio di Valpolicella. È un vino di grande struttura ed eleganza aromatica che ne permette il continuo apprezzamento durante la sua evoluzione. Dal 1983 fino ad oggi sono state prodotte solo poche annate, quelle risultate eccezionali e distintive a raccolta e a vinificazione avvenuta.

Uvaggio



- 40% Corvina
- 40% Corvinone
- 15% Rondinella
- 5% Oseleta

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Metà/fine settembre

Appassimento

4 mesi in fruttaio con umidità controllata



Pigatura soffice

Fermentazione alcolica

40/60 giorni a 15°-18° C

Affinamento in botte

48 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

12 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 17%
- Zuccheri: 3,5 g/l
- Acidità totale: 6,4 g/l
- Estratto netto: 39 g/l



Durata nel tempo

Vino di lunga durata



Formati

750 ml



NOTE VITICOLE

Suolo

Argilloso, calcareo, ricco in scheletro

Densità di impianto

7200 piante/ettaro

Età del vigneto

23 anni

Allevamento vite

Guyot

Potatura

10 gemme/pianta

Produzione

6000 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Rubino intenso



Ribes, lampone, ciliegia sotto spirito
Viola, mandorla, note balsamiche e tabacco



Buona acidità e grande struttura tannica
Eleganza distinta e lunga persistenza



Carni rosse e selvaggina
Formaggi stagionati



14°-16° C



Website



Video

@TedeschiWines

