

# MARNE 180

## Amarone della Valpolicella DOCG



Il nome "Marne 180" richiama la tipologia di terreno sul quale sono stati piantati i nostri vigneti (marne) e la loro esposizione da sud-ovest a sud-est espressa in gradi (180). Questo vino è ottenuto da uve raccolte in vari vigneti situati sulle colline della Valpolicella. La diversa provenienza delle differenti varietà di uve è importante al fine di ottenere un vino ben equilibrato, con buona struttura che solo alcune singole aree della Valpolicella possono dare.



### Uvaggio

- 35% Corvina
- 35% Corvinone
- 20% Rondinella
- 10% Altre varietà tradizionali

### TECNICHE DI PRODUZIONE

#### Vendemmia

Metà-fine settembre

#### Appassimento

4 mesi in fruttai 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: 4,5 g/l
- Acidità totale: 6,1 g/l
- Estratto netto: 39 g/l

### Durata nel tempo

Vino di lunga durata

### Formati

375 ml, 750 ml,  
1500 ml, 3000 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 e note ambrate

Ribes, mirtillo, ciliegia  
Pepe e mentolato

Vino verticale  
Robusto e rotondo  
Ben bilanciato e persistente



Website



Video

@TedeschiWines



14°-16°C