



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 fruttaio 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



Carni rosse

Formaggi stagionati



14°-16°C



Website



Video

@TedeschiWines

