



MATERNIGO

Amarone della Valpolicella DOCG Riserva



Prodotto con uve raccolte nel vigneto Barila della Tenuta Maternigo, selezionato dopo un'attenta zonazione e caratterizzazione dei suoli, distinto da una produzione di uve ricche in struttura. Il tenore di calcare contribuisce ad una elevata aromaticità del vino. Amarone Riserva prodotto solo in annate selezionate, di grande carattere, fruttato, complesso ed elegante in cui si riconosce il marchio Tedeschi. Maternigo, "terra della madre", richiama la storia del territorio, poiché in antichità qui sorgeva una struttura per l'accoglienza di ragazze partorienti.



Uvaggio

- 40% Corvina
- 40% Corvinone
- 20% Rondinella

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Metà-fine settembre

Appassimento

100 giorni in fruttaio con umidità controllata



Pigatura soffice

Fermentazione alcolica

40 giorni a 15°C

Macerazione

90 giorni

Affinamento in botte

48 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

12 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 17%
- Zuccheri: 5 g/l
- Acidità totale: 6,1 g/l
- Estratto netto: 37 g/l



Durata nel tempo

Vino di lunga durata



Formati

750 ml

1500 ml



Website



Video

@TedeschiWines



NOTE VINICOLE

Suolo

Calcareo marnoso, ricco in scheletro, drenante

Densità di impianto

5500 piante/ettaro

Età del vigneto

12 anni (età media)

Allevamento vite

Guyot



Potatura

12 gemme/pianta

Produzione

8000 kg/ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso



Ribes, amarena, lampone e prugna
Note speziate e di torrefazione



Grande struttura e impronta fruttata
Equilibrato, elegante, tannini vellutati



Carni rosse brasate e grigliate
Selvaggina

Formaggi stagionati



14°-16°C

