

# 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 fruttai con umidità controllata

#### Pigiatura 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



### 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



Website



Video

@TedeschiWines

