

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 %
- Zuccheri: 3,0 g/l
- Acidità totale: 6,9 g/l
- Estratto netto: 35 g/l

Durata nel tempo

Vino di lunga durata

Formati

375 ml, 750 ml,
1500 ml, 3000 ml

NOTE VITICOLE

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
Robusta e rotondo
Ben bilanciato e persistente



Website



Video

@TedeschiWines

