

Amarone della Valpolicella Classico

Denominazione di
Origine Controllata
e Garantita

Vitigno

Corvina, Corvinone, Rondinella.

Zona di produzione

I vigneti sono situati nel fertile
grembo della gentile zona
collinare della Valpolicella
Classica che circondano il paese
di Sant'Ambrogio della
Valpolicella. La forma di
allevamento dei vigneti è il Guyot
per un'intensità di 4.000 ceppi a
ettaro.

Caratteristiche sensoriali

Vino di rango, che dischiude nel
bicchiere razza e notevole
struttura, frutta fresca all'olfatto,
che vira nel tempo verso
sensazioni di confettura, toni di
spezia, con richiami di tabacco e
boisé finali. La sua ricchezza
estrattiva consente lunghi periodi
di conservazione, che elevano
complessità e sensazioni.



SAN GIORGIO

Vinificazione ed affinamento

Una scrupolosa selezione delle
uve in vendemmia, che vengono
poste successivamente in
appassimento per concentrare
l'essenza del frutto. Una lenta
fermentazione alcolica, dai 20 ai
40 giorni, condotta sin dall'inizio a
bassa temperatura, con 3
rimontaggi giornalieri e 2
délestages, per il mantenimento
della maggiore integrità aromatica
possibile e delle caratteristiche del
Terroir. L'affinamento è poi in
botte di rovere da 1.300 a 5.000 l.
per 24-30 mesi. Seguono poi
almeno tre mesi di affinamento in
bottiglia.

**Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO**

