

Azienda Agricola  
**BOSCAINI CARLO**



Amarone della Valpolicella DOCG Classico  
S. Giorgio



Una scrupolosa selezione delle uve in vendemmia, che vengono poste successivamente in appassimento per concentrare l'essenza del frutto. Una lenta fermentazione alcolica, condotta sin dall'inizio a bassa temperatura, per il mantenimento della maggiore integrità aromatica possibile e delle caratteristiche del terroir di questa particolare zona della Valpolicella. È con questi presupposti che nasce San Giorgio.

Presupposti dettati dalle antiche certezze della tradizione. Vino di rango, che dischiude nel bicchiere razza e notevole struttura, frutta fresca all'olfatto, che vira nel tempo verso aromi 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. Accompagna egregiamente piatti strutturati, quali carni arrosto, selvaggina, formaggi stagionati, brasati. Si consiglia di servire a una temperatura di 18°C, meglio se posto in caraffa per farlo decantare alcune ore prima.

**VITIGNI:** Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

**TECNICA:** appassimento in fruttai in cassetine per 90-120 giorni

**PROVENIENZA:** cernita delle uve dei nostri migliori vigneti di collina

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 4000 ceppi/Ha

**ETA' MEDIA DELLE VITI:** 15 - 30 anni

**VINIFICAZIONE:** la fermentazione dura dai 20 ai 40 giorni con 3 rimontaggi giornalieri e 2 délestages. Utilizzo dell'esclusivo sistema a cascata per la rottura del cappello delle vinacce

**TEMPO DI MATURAZIONE IN BOTTE:** 24 – 30 mesi

**TIPI DI BOTTE DI AFFINAMENTO:** da 1300 a 5000 litri di Rovere

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 mesi

**DATI ANALITICI:** grado alcolico 15.5% vol., acidità totale 5,2 g/l, estratto secco 32/34 g/l

**CONSIGLI:** conservare la bottiglia al buio non oltre i 20°C.

**BOTTIGLIA:** borgognotta 0,75 l (disponibile anche nel formato da 1,5 lt)

Distribuito da

  
*Philarmonica*