



Selezione Noble
Amarone Nerofosco

LA PASSIONE
DI CA' D'OR

L'Amarone Ca' d'Or è un vino senza tempo. Maturato in legno per 30-36 mesi nasce opulento e di raffinata eleganza che infiamma il palato e lo sguardo con i suoi riflessi di rubino intenso.

Nasce in località Bastia, sullo spartiacque tra la Val d'Alpone e la Val d'Illasi, su terreni disposti in ampio pianoro. Armonia perfetta tra tempo e natura questo Amarone è il frutto dell'eleganza Ca' d'Or.



NOTE SENSORIALI DELINEATE DALL' ENOLOGO

Alla vista: Rosso rubino intenso.

All'olfatto: Frutti maturi a bacca rossa, frutti di bosco a bacca piccola.

Al palato: Opulente e di raffinata eleganza.

Temperatura di servizio: 18°C.



SCHEDA TECNICA VINO

Vitigno: 65% Corvina, 15% Corvinone + 10% Rondinella + 10% altri vitigni.

Vigneto: 12 Ha, in località Bastia, sullo spartiacque tra la Val d'Alpone e la Val d'Illasi. I terreni, disposti in forma di ampio pianoro, con lievi pendenze, sono argilloso-marnosi sub-alcalini, prodotti dall'alterazione di formazioni calcareo-fossilifere, in particolare la scaglia rossa ed il biancone. La presenza del Vulcano (basalti) è inesistente.

Altitudine: 450 m/slm.

Età delle vigne: Nuovi ed impianti esistenti da 20 a 35 anni.

Ceppi per ettaro: 5200.

Produzione: 60 - 70 HL/Ha.

Raccolta: Ultime due settimane di Settembre. Le uve sono raccolte a mano e poste a riposo in fruttajo.

Fermentazione e maturazione: Le uve vengono lasciate ad appassire in stanze ben areate per 4-5 mesi affinché colore, sapore e dolcezza si concentrino al meglio. In inverno le uve vengono pigiate e la fermentazione inizia grazie a lieviti naturali. Successivamente, il mosto viene travasato in botti di legno di 500-1000 lt dove finirà la fermentazione. Il vino matura quindi in legno per 30-36 mesi prima di essere imbottigliato.