

Roberto Mazzi e figli



Amarone della Valpolicella "Castel"

Nome del vino: Castel

Denominazione: Amarone della Valpolicella Classico Doc

Zona di produzione: Negrar

Cru: Castel

Superficie del vigneto: 1,2 ha

Uvaggio: 65% Corvina, 10% Corvinone, 20% Rondinella e 5% Molinara

Tipo di terreno: Calcareo - Limo - Argilloso

Esposizione: Sud-Ovest (310 m s.l.m.)

Densità d'impianto: 4150 vigne/ettaro

Kilogrammi d'uva: 2 kg/vigna e 80 Ql/Ha

Breve descrizione del processo di vinificazione e invecchiamento: La fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24°C.) avviene in vinificatore inox con leggera rottura giornaliera del cappello di vinacce, ad intervalli o continuo, tramite rotazione interna dello stesso. L'invecchiamento del vino è in legno per 30 mesi più ulteriori 12 di affinamento in bottiglia.

Appassimento: ancora con metodo naturale in cassette e graticci in locali ben aerati con controllo periodico dello stato di sanità delle uve e pigiatura secondo l'annata a metà dicembre o inizio gennaio.

Gradazione alcolica: 15,5 % vol.

Caratteristiche visive, olfattive e gustative: Di colore rosso rubino profondo con profumi di confettura, fiori secchi, tabacco e cioccolato; tali sensazioni ritornano al gusto, elegante e vellutato.

Abbinamenti: piatti a base di selvaggina, brasati e stufati e formaggi stagionati.

Ottimo anche da meditazione a fine pasto.

Temperatura di servizio consigliata: 18/20°C.

Bottiglie annue prodotte: 3.200