

IL CATTIVO “The Bad”

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata



Il vigneto si trova a circa 350 s.l.m. nella vallata storica della valpolicella classica: Marano di valpolicella. La selezione delle uve avviene su un vigneto di 7 ettari con i vitigni storici: Corvina veronese, Rondinella e Molinara. L'età media dei vigneti è di 30 anni.

The vineyard stands at about 350 meters above sea-level in the historic valley of classic valpolicella: Marano di Valpolicella. Grapes are selected on a 7 hectares vineyard with historic vines: Corvina Veronese, Rondinella and Molinara. The average age of the vines is about 30 years.

Analisi: *Analysis:*

Grado alcolico 15% vol., acidità totale 6g/l residuo zuccherino 4,5 G/l. Estratto secco 30 G/l.

ABV(alcohol content) 15% vol. ; total acidity 6 g/l; dry extract 30 g/l; residual sugar 4,5 g/l

Vinificazione: *Vinification:*

Da uve selezionate in fase di vendemmia e fatte appassire per 90 giorni. Fermentazione in serbatoi di acciaio per 30 giorni con rimontaggio giornaliero del mosto sulle vinacce a temperatura controllata.

The grapes are selected at the time of the harvest and allowed to dry for 90 days. Fermentation is in steel tanks where the must is pumped daily over the pomace for 30 days at controlled temperature.

Affinamento: *Ageing:*

36 mesi in botti tradizionali di rovere da 5-25 HL e successivamente 6 mesi in bottiglia.

36 months in traditional oak barrels of 5-25 HL and subsequently for 6 months in the bottle.

Caratteristiche: *Characteristics:*

Colore rosso carico granato. Profumo molto intenso, caratteristico. Sapore pieno, caldo, vellutato con sentore di frutta matura e sottobosco.

of a deep garnet-red. At the nose is very intense, full-bodied, characteristic. The flavour is rich, warm, velvety with a hint of ripe fruit and brushwood.

Abbinamenti gastronomici: *To go with:*

Ideale con arrosti ,stracotti di carne, brasati, carni rosse e formaggi molto stagionati. Se invecchiato da degustare come vino da meditazione. Servire in grandi bicchieri ad una temperatura di 18/20 °C. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima di essere servito

ideal with roast meat, stracotto, braised meat, red meat and aged cheese. If aged it's to be served as a "meditation wine". Serve in big glasses at a temperature of 18/20 C. It would be advisable to uncork the bottle at least an hour before serving