

Cà della Scala[®]

AZIENDA VINICOLA dal 1957

Pianissimo
AMARONE *della*
VALPOLICELLA



Il buon vino è ogni volta una sinfonia di quattro movimenti, eseguita al ritmo delle stagioni. Il sole, il terreno, il clima e i vitigni modulano l'opera, mentre il vignaiolo, come solista, imprime la sua cadenza.

Philippe Margot (contemporaneo)

Denominazione: Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.

Varietà: 40% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella

Zona di produzione: Valpolicella classica, nelle colline di Fumane, terreno mediamente calcareo

Epoca di vendemmia: terza settimana di settembre, raccolta manuale
Resa in mosto fiore: 40 litri per ogni 100 chilogrammi

Vinificazione: appassimento di circa 3 mesi prima della diraspapigiatura e pressatura soffice. Fermentazione lunga a temperatura stagionale, svolgimento della malolattica

Maturazione: 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20/30 o 50 hl, leggero passaggio in tonneau nuove di 5/6 mesi

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Note organolettiche: rosso rubino carico tendente al granato, profumo caratteristico, con note di frutta rossa matura e fichi secchi, leggermente balsamiche e speziate. In bocca è equilibrato, raffinato, con tannini morbidi, fresco e sapido, fruttato e persistente

Consigliato con: grandi arrostiti, selvaggina da pelo e formaggi stagionati, pasta e fagioli, brasati. *Tradizione vuole:* risotto all'Amarone. Intramontabile come vino da meditazione

Musica: Giacomo Puccini, "Madama Butterfly"

Servizio: 20° C in bicchiere balloon, portare a temperatura gradualmente. Si consiglia di conservare coricato in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Longevità: capacità di invecchiamento di 8/10 anni. Si consiglia di stappare la bottiglia qualche ora in anticipo ed eventualmente di scaraffare il vino prima di procedere alla degustazione

Dati analitici:

Alcool 15% vol.

Acidità totale 5/5,50 g/l

Estratto 29 - 32 g/l

Dicitura carta vini: Cà della Scala di Italo Cescon, Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G., Pianissimo