



AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA LILUM EST

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Mezzane di Sotto - Località Monti Garbi (Verona).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Bianco con scheletro dominante calcareo, con una frazione limo sabbiosa.

ALTEZZA VIGNETI

300 m s.l.m.

UVE

Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%.

ETÀ DELLE VIGNE

40 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola Veronese.

DENSITÀ IMPIANTO

3.300 viti ha.

RESA

70 q ha.

VINIFICAZIONE

In nuovi tonneaux aperti di rovere da 500 lt francesi. **Vendemmia:** doppia cernita a mano in plateaux. Pressatura: solo mosto fiore senza pressatura. **Appassimento:** 3 mesi. **Fermentazione:** alcolica naturale con follature a mano per circa 20/25 giorni in botti di legno. **Malolattica:** naturale in tonneaux da 500 lt. **Batonnage:** una volta a settimana per il primo anno. **Stabilizzazione:** naturale.

AFFINAMENTO

3 anni in barrique bordolesi nuove di legno le cui doghe subiscono una disidratazione all'aperto di oltre 36 mesi. Un ulteriore periodo di almeno 4 anni in bottiglia risulta necessario prima di essere commercializzato.

QUANTITÀ PRODOTTA

4.000 bottiglie.

ESAME ORGANOLETTICO

Rosso rubino impenetrabile, limpido e consistente, all'olfatto risulta molto intenso, ampio e fine. Nell'immediato si colgono note balsamiche, quasi iodate, trasportate dalla notevole potenza alcolica, per dare spazio successivamente al profumo caratteristico di ciliegia matura, prugna, piccoli frutti di bosco; speziato di anice stellato, cannella, cardamomo, pepe nero, vaniglia e zenzero. Profumi terziari di cacao, cioccolato, goudron, mandorla, nocciola tostata e tabacco da pipa. In bocca è certamente secco, caldo e morbido ben supportato da notevole acidità, sapidità e rotonda tannicità. Equilibrato molto persistente e fine. Certamente pronto, un vino con forti spalle per affrontare il tempo.

ALCOOL

16% Vol.

ACIDITÀ

5,8 g/l.

ZUCCHERI RESIDUI

4,3 g/l.

ABBINAMENTO

Carni rosse alla brace, roast beef, brasati, tagliate di manzo o puledro, arrosti con sughi saporiti, selvaggina sia da pelo che da penna, formaggi a pasta dura e stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 °C - 18 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20-25 anni.

Questo vino viene prodotto solo nelle annate climaticamente regolari