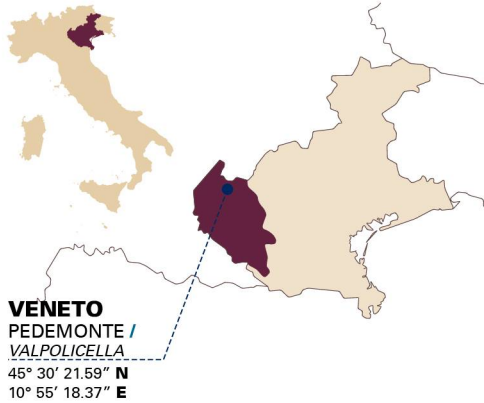


# AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANT'URBANO

PEDEMONTE VALPOLICELLA (VR) / VENETO



**VENETO**  
PEDEMONTE /  
VALPOLICELLA  
45° 30' 21.59" N  
10° 55' 18.37" E

Famiglia storica della Valpolicella, l'azienda Speri è una grandissima e fedele interprete di uno dei più prestigiosi vini: l'Amarone. Per la sua continuità e per il suo forte radicamento al territorio ha dato un forte contributo alla storia agricola della Valpolicella diventando un autorevole punto di riferimento dell'enologia italiana. In conversione da agricoltura tradizionale ad agricoltura biologica. Certificazione prevista per il 2014.



ANNO DI FONDAZIONE  
1874



ESTENSIONE TERRITORIO  
60 Ha



ENOLOGO  
ALBERTO SPERI



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
350.000



VITIGNI  
CORVINA - RONDINELLA -  
MOLINARA - ALTRI AUTOCTONI



VITICOLTURA  
BIOLOGICA



## TIPOLOGIA

Vino rosso - DOCG



## ZONA DI PRODUZIONE

Proprietà Monte Sant'Urbano, nel comune di Fumane. Situato su una collina ad una altitudine tra i 280 e i 350 m./s.l.m. - elevata età media delle vigne.



## VITIGNO

Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 100 giorni, con calo ponderale idel 40% circa. Successiva pigiatura e lunga fermentazione con macerazione. 24 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 l.; a seguire 18 mesi in botti medio-grandi di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.



## COLORE

Rosso granato intenso.



## PROFUMO

Profumo etereo di frutta appassita.



## SAPORE

Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto. Vino importante e di rara eleganza, si presta bene all'invecchiamento.



## ABBINAMENTI

Indicato con secondi piatti robusti di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati.

