



“Di Carlo”

Collezione Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Alcool: 15,5% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Zona classica della Valpolicella a nord di Verona. Colline dei comuni di Negrar, Valgatara e Fumane.

Uve: Prodotto solo nelle annate migliori in quantità estremamente limitate da una selezione delle migliori uve rosse della valpolicella (70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Oseleta) che vengono lasciate ad appassire in cassette fino a tardo inverno ed in quel periodo vinificate tradizionalmente.

Composizione del suolo: Terreni argillosi e calcarei di origine glaciale e alluvionale.

Sistema di vinificazione: Pigiatura soffice, lenta fermentazione (che può durare anche alcuni mesi) in rosso a bassa temperatura, invecchiamento in botti di legno di rovere per diversi anni. Selezione e controllo personale dell'appassionato produttore Carlo Lenotti delle singole botti e barrique da destinare a questo prodotto. Imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Questa limitata produzione (n.6.500 bottiglie) di “Amarone di Carlo” è la migliore espressione di quanto cura e passione, unite ad una semplice e naturale lavorazione, garantiscano l'eccellenza e l'originalità di un vino. La straordinaria qualità delle uve scelte, il perfetto appassimento dei grappoli, il lungo e accurato invecchiamento in botti di rovere, hanno conferito al nostro “Di Carlo” caratteristiche uniche e ineguagliabili. È un Amarone di grande struttura, da assaporare con religiosa meditazione, in occasioni veramente particolari.

Colore: Rosso rubino colorito e mattonato.

Profumo: Etereo, intenso, tipico dell'amarone.

Sapore: Corposo, pieno e vellutato.

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura ambiente (18-19°C.), stappando la bottiglia un'ora prima.

Conservazione: Destinato ad un lungo invecchiamento. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da assaporare con religiosa meditazione in occasioni veramente speciali, con carni rosse e cacciagioni; assai gradevole a fine pasto con formaggi stagionati.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
9.00 g/l	5.40 g/l	0.48 g/l	110 g/l	28 g/l	31.0 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM