

## “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, Valgatarà 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](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)