

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



S.Giorgio Amarone della Valpolicella DOCG Classico



Una scrupolosa selezione delle uve in vendemmia, che vengono poste successivamente in appassimento per concentrare l'essenza del frutto. Una lenta fermentazione alcolica, condotta sin dall'inizio a bassa temperatura, per il mantenimento della maggiore integrità aromatica possibile e delle caratteristiche di Terroir di questa particolare zona della Valpolicella. E' con questi presupposti che nasce San Giorgio. Presupposti dettati dalle antiche certezze della tradizione. Vino di rango, che dischiude nel bicchiere razza e notevole struttura, frutta fresca all'olfatto, che vira nel tempo verso sensazioni di confettura, toni di spezia, con richiami di tabacco e boisè finali. La sua ricchezza estrattiva, consente lunghi periodi di conservazione, che elevano complessità e sensazioni. Accompagna egregiamente piatti d'impegno, quali carni arrosto, selvaggina, formaggi stagionati, brasati. Va servito a temperatura ambiente, meglio se posto in caraffa e decantato alcune ore prima.

UVE: corvina 40%, corvinone 40% rondinella 20%

TECNICA: appassimento in fruttai in cassetine per 90-120 giorni

PROVENIENZA: cernita delle uve dei nostri migliori vigneti di collina

TIPO ALLEVAMENTO VITI: guyot 4000 ceppi/ettaro

ETA' VITI: 15 - 30 anni

TECNICHE DI VINIFICAZIONE: fermentazione 20 - 40 gg con tre rimontaggi giornalieri e due delastages. Utilizzo dell' esclusivo sistema a cascata per la rottura del cappello delle vinacce.

TEMPO DI MATURAZIONE IN BOTTE: mesi 24 - 30

TIPI DI BOTTI DI AFFINAMENTO: da 1300 a 5000 litri di Rovere

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

DATI ANALITICI: gradi alcolici 15.5% vol., acidità totale 5,2 g/l, estratto netto 32/34 g/l

CONSIGLI: conservare la bottiglia al buio non oltre i 20°C.

BOTTIGLIA: borgognotta marron alta pesante 0,75 l - qualche Magnum da 1,5 l