



Un vino, la preghiera, vive scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



Amarone della Valpolicella DOCG Classico

L'Amarone della Valpolicella di Contrámalini vuol essere un omaggio alla tradizione in chiave moderna: nasce dal blend tradizionale di uve autoctone selezionate a mano con molta attenzione, poste ad appassire naturalmente nel fruttajo della cantina in cassette per alcuni mesi. Dopo la vinificazione, l'affinamento avviene in legni di varia misura, e poi in bottiglia per mesi prima della messa in commercio. Il risultato è un vino vellutato, equilibrato, importante ma di grande bevibilità, che vale la pena gustare con calma; i grandi vini sono nemici della fretta.

Zona di produzione: Marano di Valpolicella

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina ed altre varietà minori.

Produzione: dopo la selezione e la raccolta manuale in settembre-ottobre, le uve sono poste in cassette di legno ad appassire in luoghi ben ventilati per lungo tempo. Seguono pigiatura, diraspatura e fermentazione, con macerazione del mosto sulle bucce a 20° con follature giornaliere automatiche.

Affinamento: anni in parte in botti di rovere e in parte in barriques di rovere. L'assemblaggio avviene prima dell'imbottigliamento. Seguono altri mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione: 16/17%

Servizio: questo importante vino rosso corposo va versato in ampi calici ad una temperatura leggermente più alta del fresco di cantina, a 17° C.

Abbinamenti: la tradizione gastronomica veronese abbina l'Amarone della Valpolicella a carni arrosto o alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.

Formati: Bottiglia 0,75 l., Magnum 1,50 l.