

GROTTA del NINFE

Luca Fraccaroli

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



VARIETÀ UVE:

Corvina, Corvinone, Rondinella

NATURA DEL SUOLO: calcareo-basaltico

VENDEMMIA: manuale in plateaux

VINIFICAZIONE: L'uva viene raccolta a mano e riposta in piccole cassette ad appassire secondo il sistema tradizionale. L'uva viene pigiata al termine dell'appassimento, dopo almeno 100/120 giorni, segue fermentazione spontanea. Dopo la svinatura e pressatura, il vino è conservato in barriques di rovere, poi affinato in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Il colore è rosso intenso. Il profumo è etereo con note di frutta matura, marasca ed un'equilibrata sensazione di legno tostato e cacao. Al gusto è pieno, con tannini dolci e puliti. Finale lungo, con note di pietra focaia, cioccolato e tabacco.

ABBINAMENTI: Vino di struttura che si abbina magnificamente con selvaggina, brasati, carni rosse importanti e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

GRAPE VARIETIES:

Corvina, Corvinone, Rondinella

TYPE OF SOIL: limestone-basalt

HARVESTING: by hand onto small trays

VINIFICATION: The grapes are hand-picked and placed in small cases to dry, according to the traditional "appassimento". They are crushed after at least 100/120 days, following a long fermentation. After racking and pressing, the wine is aged in oak barriques then refined in the bottle.

CHARACTERISTICS: Intense ruby red in colour. The nose on this complex wine opens with a succulent marasca cherry and a balsamic touch. Swirl the glass and uncover the hints of warm spices, vanilla and coffee. Powerful in structure, with clear and mellow tannins, light notes of flint, sweet coffee, chocolate and tobacco, with a long raisin finish.

FOOD PAIRINGS: Austere and firmly structured, perfect with game dishes, grilled meat and tasty, aged cheeses.

SERVING TEMPERATURE: 18 °C

Technical sheet