

Le Marognole



Amarone Valpolicella Classico DOCG "CampoRocco"

Tipologia: Amarone Classico docg "CampoRocco – i Corsi"

Uvaggio: Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina 10%.

Origine: Vigneto "CampoRocco" di proprietà, in Valpolicella Classica a 350 metri di altitudine, coltivato a terrazze dette "marogne". Il terreno è di origine morenica, calcareo e tufaceo.

Vinificazione: l'Amarone "CampoRocco" si ottiene da un'attenta scelta delle uve tradizionali, messe ad appassire per 4-5 mesi in plateaux di legno, e poi vinificate a temperatura controllata con le bucce in macerazione nel mosto.

Poi è svinato e torchiato e messo in piccole botti di rovere, per completare la fermentazione alcolica e malolattica.

Affinamento: in tonneaux e barriques di rovere da 500 - 400 - 225 litri per minimo 24 mesi. Trattasi di legno "allier troncais" francese di primo e secondo passaggio, opportunamente selezionato.

Vita sullo scaffale: 20-30 anni

Note organolettiche: L'antico metodo dell'appassimento per produrre questo vino e la vocazione del terreno di questo vigneto ne fanno un vino unico per complessità e maestosità.

L'Amarone "CampoRocco" accomuna potenza ed eleganza; unisce essenze di ciliegia a profumi balsamici mentosi e di pane tostato.

Consigli di abbinamento: Si abbina a cibi importanti come arrostiti, grigliate di carne e selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati, ma si presta anche come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 18° C.



Az. Agricola **Marognole di Corsi Fabio**
via Marognole 7, Valgatara 37020 - Marano di Valpolicella (VR)
Cell. 349-2569347 - Fax: +39 045 7755114
info@lemarognole.it www.lemarognole.it
Part. IVA 03379350238