

# TENUTA CASALETTI IN VAL D'ILLASI



## Amarone della Valpolicella DOCG

### LE UVE:

Corvina e Corvinone, Rondinella, Oseleta

### LA ZONA DI PRODUZIONE:

Nelle colline in val d'Illasi, terreno tufaceo, alluvionale e con rocce marine calcaree stratificate con esposizione sud-ovest fino a circa 200 m di altitudine.

### SISTEMI DI ALLEVAMENTO:

Pergola con circa 3000 viti e Guyot a 4500 viti per ettaro (45.000 gemme/ettaro)

### RESA PER ETTARO

Circa 100 q di uva (6.500 litri), se necessario intervenendo con potatura estiva.

### EPOCA DI RACCOLTA:

La raccolta, con cernita manuale dei grappoli più spargoli, da appassire sui graticci varia, a seconda delle annate, dal 10 al 30 % della produzione totale.

Da fine settembre, con personale opportunamente addestrato, viene adagiata in piccole casse e trasportata nel fruttaiolo per permettere un perfetto appassimento.

### VINIFICAZIONE

Secondo le annate, da fine gennaio a fine febbraio con pigiatrice a rulli operando una parziale diraspatura. La fermentazione avviene in piccoli contenitori, massimo 3.000 litri; la temperatura, innalzata a 10°C, si stabilizza attorno ai 15°C fino alla fine.

Macerazione lunghissima, oltre 40 giorni con 2 rimontaggi settimanali.

Dopo 2 travasi, il vino pulito (verso maggio/giugno) viene trasferito parte in legno nuovo e di piccola capacità (20%) parte in botti da 2.000 litri per qualche anno.

Affinamento oltre 8 mesi in bottiglia.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Secondi robusti, di carne e selvaggina di piuma e pelo, formaggi stravecchi e piccanti. Si consiglia di sorseggiarlo in buona compagnia, fuori dal pasto, tra i lieti conversari, sarà una gradita sorpresa

### ALCUNI DATI ANALITICI:

Alcole	15,35
Zuccheri	6,5 g litro
Acidità totale	5,65
pH	3,54
SO2 lib. e tot.	26 - 78

### VALORE ENERGETICO per 100 ml

Kcal = **88,73** KJ = 341,80

Proteine	g%ml	0.1
Carboidrati	g%ml	0.8
Grassi	g%ml	0
Alcole	g%ml	11.92
Fibra alimentare	g%ml	0
Acidi grassi saturi	g%ml	0
Sale	g%ml	0
Colesterolo	mg/%g	0