

MASSI  
MAGO  
1·8·8·3



## AMARONE 2006

**Denominazione:** Valpolicella DOCG

**Prima annata di produzione:** 2004

**Uvaggio:** Corvina (70%), Corvinone (15%), Rondinella (15%).

**Zona di produzione:** la proprietà si estende su 10 ettari con dislivelli da 150 a 300 metri s.l.m. e presenta un'esposizione est-ovest. All'interno di tale superficie il terreno presenta stratificazioni calcaree-marnose e argillose. In particolare, il nostro cru le Macie, la particella Sant'Anna, hanno contribuito alla produzione di questo vino.

**Densità ad ha:** 5000 piante.

**Tipo di allevamento:** guyot.

**Processo di vinificazione:** Le uve, selezionate con grande cura a mano, sono state sottoposte ad 80 giorni di appassimento nel nostro fruttai, ad umidità e temperatura controllate. Durante la vinificazione la macerazione a freddo si è prolungata per 5 giorni, nei quali il contatto con le bucce ha favorito l'estrazione di precursori aromatici fruttati. La fermentazione malolattica si è svolta rapidamente e con decorso regolare parte in barriques di rovere francese e parte in una botte da 20 hl nella cantina sotto casa scavata nella roccia. L'affinamento si è protratto per circa 2 anni nei legni e per 12 mesi in bottiglia.

**Grado alcolico:** 16,5 % vol.

**Caratteristiche:** Si presenta rosso porpora, all'olfatto ha note di frutti di bosco e spezie come chiodi di garofano, vaniglia e tabacco dolce, in bocca presenta una buona acidità, tannini non troppo decisi e una grande persistenza.

**Designation of Origin:** Amarone della Valpolicella DOCG

**First vintage:** 2004

**Varietals:** Corvina (70%), Corvinone (15%), Rondinella (15%).

**Production area:** the winery covers 10 hectares with altitudes ranging from 150m and 300m a.s.l. with east – west exposure. The soils have chalky, marl and clay strata.

The grapes used to make this wine are produced in our cru Le Macie and the parcel of Sant'Anna.

**Vine density:** 5000 vines per hectare

**Vine training system:** guyot.

**Wine-making technique:** The grapes were harvested by hand and left to dry in our fruit drying lofts for 80 days under conditions of controlled temperature and humidity thus concentrating the concentration of sugar and aromatic extracts.

Cold maceration over 5 days allowed contact with the skins and the extraction of fruity aromas. Malolactic fermentation was carried out partly in small, French oak barrels and partly in a 20hl cask in the cellar carved into the rock underneath the winery house. The wine was fined for 2 years in wood and 1 year in the bottle.

**Alc. content:** 16,5 % vol.

**Tasting notes:** The wine is a purple-red in colour. On the nose it has aromas of fruits of the forest and spices such as cloves, vanilla and sweet tobacco.

On the palate it has good acidity, well balanced tannins and great persistency.

