



VINO ROSSO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

RISERVA

due Mori

Area di produzione: Mezzane di Sotto e Valle d'Ilasi. Terreni calcareo – argillosi

Altitudine vigneti: Più di 200 metri sopra il mare

Uvaggi: Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina 10%

Età dei vigneti: 10 - 20 anni

Sistema di coltivazione: Guyot

Quantità Ettaro: 25 hl/ha

Vendemmia: Solo le migliori uve delle grandi annate vengo manualmente raccolte, con rigorosa selezione in base all'epoca di maturazione. Segue appassimento in plateau da 5-6 kg in ambiente controllato per 100-120 gg.

Vinificazione: Uva diraspata e pigiata nella metà di gennaio. Macerazione a freddo a cui segue fermentazione controllata 10-15 gg con frequenti rimontaggi e movimentazione del pigiato (temperature tra i 18 e i 25°C con finale a 28 - 30° C).

Elevazione: Affinamento in botti da 225 fino a 500 lt di quercia Francese e Nord Americana, per 42 mesi circa e 12 mesi in bottiglia.

Esame organolettico: Si presenta impenetrabile di un color rosso rubino. Intenso e complesso, quasi ricco, al naso; si percepiscono note eteree e frutti a bacca rossa maturi, ciliegia, amarena, mirtilli, note speziate, di cannella e vaniglia. Secco, caldo e morbido in bocca con la presenza di un tannino elegante.

Contenuto alcol: 16% vol.

Temperatura di servizio: 16 °C – 18 °C.



AZIENDA AGRICOLA LATIUM MORINI

Mezzane di Sotto - 37030 - VR - ITALY

T. +39 045 65 29 074 - M. +39 392 90 48 995

latiummorini@latiummorini.it