



GINI

TENUTA SCAJARI

SCAJARI

Riserva

Amarone Della Valpolicella

Zona di produzione: Comune di Cazzano di Tramigna - Località Lopio (Verona)

Vitigni: Corvina 60% - Corvinone 25% - Rondinella 10% - Oseleta 5%

Coltivazione: Biologica Certificata

Tipologia terreno: Argilloso calcareo con lapilli vulcanici

Altitudine: 400-550 m.s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Superficie del vigneto: 15 ha

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale

Densità dei ceppi per ettaro: 7000 ceppi/ha

Età media delle viti: 15 anni

Vendemmia: Raccolta a mano ad inizio ottobre, totalmente in cassette, per appassimento di 3-4 mesi

Vinificazione

Le uve vengono lasciate macerare a basse temperature per i primi 3-4 giorni, segue poi una lenta fermentazione alcolica che prosegue per 20/25 giorni, durante i quali vengono eseguite delicate follature e più rimontaggi al giorno.

Fermentazione malolattica: spontanea, nell'estate successiva alla vendemmia.

Elevazione ed affinamento

Il vino riposa i primi mesi in acciaio a temperatura controllata, successivamente viene posto per 5 anni in legno: parte in botti di rovere francese da 25 Hl, parte in pieces da 228 L, a contatto con propri lieviti naturali. Non viene eseguita la filtrazione. L'affinamento in bottiglia dura almeno sei mesi. Il tutto a temperatura e umidità ideali, nella cantina scavata nella roccia.

Dati Analitici

Alcool svolto: 16 % vol.

Acidità totale: 5,8 g/L

Zuccheri residui: 3,0 g/L

Estratto netto: 38,5 g/L

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso, impenetrabile.

Profumo: Fine, complesso e profondo. Sentori di frutta rossa, ciliegia mora in particolare, presenta poi note di cacao, liquirizia e tabacco, con note speziate e minerali.

Sapore: Al palato risulta secco, caldo, elegante con una struttura robusta e una buona acidità. Denso, rotondo ed intenso, dotato di un finale nitido e persistente. Vino adatto a lungo invecchiamento.

Gastronomia e Servizio

Temperatura: 16 - 18 °C

Abbinamenti: Carni rosse alla griglia, brasati, selvaggina, formaggi stagionati a pasta dura. Molto piacevole anche da solo come vino da meditazione.

Potenziale di invecchiamento: 25 - 30 anni.

Formati disponibili : 750 ml – 1500 ml

Azienda Agricola Gini Sandro e Claudio

Via G. Matteotti 42, Monteforte d'Alpone (VR)

Tel 0457611908 Fax 0456101610

P.IVA 02038280232

www.ginivini.com

info@ginivini.com