

EN

<i>Cultivation area:</i>	<i>Veneto region, north of Verona in the Classic Valpolicella area.</i>
<i>Soil type:</i>	<i>Clay and limestone with a high plasticity, in hill rich of skeleton.</i>
<i>Winemaking:</i>	<i>Hand harvest at the end of September and at the beginning of October onto the wooden plateau. After a long fading, in January-February the grapes are being pressed and made fermentate in the controlled temperature of 22-24°C, they macerate for about 20 days during which at least 4 replacements a day are repeated.</i>
<i>Refinements:</i>	<i>It matures into small French oak barrels for at least 24 months, afterwards rests into stainless steel.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Ruby red with garnet red shades.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Aromas of ripe fruits of underwood, together with spices: cocoa and vanilla.</i>
<i>Taste:</i>	<i>Full-bodied and round, harmonious, extremely long and slightly tannic.</i>
<i>Maintenance:</i>	<i>It maintains its characteristics for more than 10-12 years; it should be stored in cool (18-19°C) and low light places.</i>

DE

<i>Anbaugebiet:</i>	<i>Region Venetien nördlich von Verona im klassischen Valpolicella-Gebiet.</i>
<i>Bodenart:</i>	<i>Lehm- und kalkhaltiger, ausgeprägt plastischer Boden, in Hanglagen skelettreich.</i>
<i>Weinherstellung:</i>	<i>Ernte Ende September bis Anfang Oktober per Handlese in Holzkisten. Nach langer Antrocknungsphase werden die Trauben im Januar-Februar gekeltert, woraufhin einer Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 22°C und 24°C mit ca. 20-tägiger Maischung erfolgt, wobei mindestens vier Umwälzungen pro Tag durchgeführt werden.</i>
<i>Ausbau:</i>	<i>Mindestens 24-monatige Reifung in kleinen Fässern aus französischer Eiche, anschließend Lagerung im Edelstahlfass.</i>
<i>Farbe:</i>	<i>Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Duftnoten reifer Waldfrüchte in Kombination mit würzigen Nuancen von Kakao und Vanille.</i>
<i>Geschmack:</i>	<i>Körperreich und rund, harmonisch, mit äußerst langem Abgang und leichtem Tanningehalt.</i>
<i>Lagerung:</i>	<i>Behält seine Merkmale mehr als 10-12 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.</i>



Emilio 1899 Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Area di coltivazione:	Regione Veneto a nord di Verona nella Valpolicella Classica.
Tipologia del terreno:	Argilloso e calcareo con una alta plasticità, in collina ricco di scheletro.
Vinificazione:	Vendemmia fine settembre inizio ottobre con raccolta a mano in plateau di legno. Dopo un lungo appassimento, in gennaio-febbraio l'uva viene pigiata e fermenta a temperatura controllata tra i 22°C e 24°C, con macerazione di 20 gg circa in cui si ripetono almeno 4 rimontaggi al giorno.
Affinamenti:	Maturazione in legno minimo per 24 mesi in piccole botti di rovere francese, successivamente riposa in acciaio inox.
Colore:	Rosso rubino con riflessi granati.
Bouquet:	Sentori di frutti maturi di sottobosco, uniti a spezie: cacao e vaniglia.
Gusto:	Corposo e rotondo, armonico, estremamente lungo e leggermente tannico.
Mantenimento:	Mantiene le sue caratteristiche per più di 10-12 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.

IT



Ideale per piatti importanti a base di carne alla brace, cacciagione e formaggi stagionati.

IT

Ideal for important dishes based on grilled meat, game and cheeses.

EN

Ideal für wichtige Gerichte mit gegrilltem Fleisch, Wild und reifem Käse.

DE



16% Vol



Servire a 18°C



Corvinone
Corvina
Rondinella

