

EN

<i>Cultivation area:</i>	<i>Veneto Region north of Verona in the Valpolicella Classica.</i>
<i>Soil type:</i>	<i>Clayey and calcareous with a high plasticity, rich in hills of skeleton.</i>
<i>Winemaking:</i>	<i>Harvest end of September beginning of October with harvest hand selected in wooden plateau. After a long withering, in January-February the grapes are pressed and fermented at a controlled temperature between 22 ° C and 24 ° C, with maceration for about 20 days in which at least 4 pumpovers are repeated per day.</i>
<i>Refinements:</i>	<i>Minimum aging in wood for 36 months in small barrels of French oak, then rests in barrels.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Intense ruby red with garnet reflections.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Ripe hints of blackberry, notes of spices: cocoa and vanilla.</i>
<i>Taste:</i>	<i>Full-bodied and round, harmonious, extremely long and slightly tannic.</i>
<i>Maintenance:</i>	<i>Maintains its characteristics for more than 12-15 years; it must be stored in cool (18-19 ° C) and not very bright places.</i>

DE

<i>Anbaugebiet:</i>	<i>Region Venetien nördlich von Verona in der Valpolicella Classica.</i>
<i>Bodenart:</i>	<i>Tonig und kalkhaltig mit hoher Plastizität, reich an Hügeln des Skeletts.</i>
<i>Weinherstellung:</i>	<i>Ernte Ende September Anfang Oktober mit Ernte Hand ausgewählt in Holzplateau. Nach langem Verwelken werden die Trauben von Januar bis Februar bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 22 ° C und 24 ° C gepresst und fermentiert, wobei etwa 20 Tage lang mazeriert wird, wobei mindestens 4 Umpumpen pro Tag wiederholt werden.</i>
<i>Ausbau:</i>	<i>Mindestalterung in Holz für 36 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche, ruht dann in Fässern.</i>
<i>Farbe:</i>	<i>Intensives Rubinrot mit Granatreflexionen.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Reife Brombeernoten, Gewürznoten: Kakao und Vanille.</i>
<i>Geschmack:</i>	<i>Vollmundig und rund, harmonisch, extrem lang und leicht tanninhaltig.</i>
<i>Lagerung:</i>	<i>Erhält seine Eigenschaften für mehr als 12-15 Jahre; Es muss an kühlen (18-19 ° C) und nicht sehr hellen Orten aufbewahrt werden.</i>



## Emilio 1899 Riserva Amarone della Valpolicella 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 selezionata 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 36 mesi in piccole botti di rovere francese, successivamente riposa in botti.
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Bouquet:	Sentori maturi di mora, note di spezie: cacao e vaniglia.
Gusto:	Corposo e rotondo, armonico, estremamente lungo e leggermente tannico.
Mantenimento:	Mantiene le sue caratteristiche per più di 12-15 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, formaggi stagionati.

IT

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

EN

Ideal für wichtige Gerichte aus gegrilltem Fleisch, Wild, gereiftem Käse.

DE



17% Vol



Servire a 18°C



Corvinone  
Corvina  
Rondinella