

# SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

DELLA VALPOLICELLA  
D.O.C

## AMARONE CLASSICO

Dopo anni di esperienza, abbiamo maturato un gusto e uno stile che ci hanno permesso di affrontare questa nuova sfida, ottenendo un risultato in cui si riconosce il carattere Serafini e Vidotto. Abbiamo selezionato da una grande e varia qualità di prodotto quello che abbiamo riconosciuto come nostro

**Regione:** Veneto

**Denominazione:** Amarone Classico

**Uve:** Corvina e Corvinone, Rondinella

**Terreno:** calcareo, ricco di scheletro

**Sistema di impianto:** Guyot e nelle vecchie vigne Pergola

**Raccolta:** manuale

**Appassimento:** in fruttai, con calo di circa il 35-40%, sino ai primi di gennaio.

**Lavorazione e Vinificazione:** grande ed attenta pulizia dei grappoli, diraspatura e fermentazione in inox con costante ed attento controllo della temperatura di fermentazione.

**Affinamento:** parte in botte di media dimensione, parte in legni più piccoli per circa 18 mesi, quindi bottiglia minimo per 12 mesi, immissione al consumo.

**Grado Alcolico:** 15% vol

**Degustazione:** rubino impenetrabile e molto luminoso, ampio di frutta rossa, spezie piccanti, viola e cioccolato al liquore. La ricchezza si avverte subito ma viene immediatamente avvolta da qualità e stile dei tannini e dalla naturale morbidezza.

**Abbinamento:** grandi cacciagioni sino alle mostarde e ai formaggi con cui si possono accompagnare.

*After many years of experience we have reached a peculiar taste and style which allow us to face a new challenge, obtaining a wine that enhance Serafini and Vidotto's character. We obtain a product by choosing what was more representative to us by selecting it from a great and varied quality.*

**Area of production:** Veneto

**Appellation:** Amarone Classico

**Grape varieties:** Corvina and Corvinone, Rondinella

**Soil:** calcareous soil, rich of sedimentary clays

**Training system:** Guyot, in the historical vineyards Pergola

**Harvest:** manually picking

**Drying process:** naturally air dried till the beginning of January losing 35-40%

**Vinification:** careful selection of the grapes, de-stemming and fermentation in stainless steel tanks at a settled and controlled temperature

**Ageing:** part of the grapes age in medium size barrels, the leftover in small barrels for 18 months. The wine is then bottled where it ages 12 months before release.

**Alcohol content:** 15% by vol

**Tasting notes:** strong ruby red, very bright. At the nose it is packed with red fruits, hot spices, scent of violet, chocolate and licorice. Rich structure and natural softness which enhance the good quality and peculiar style of its tannins.

**Pairing:** It pairs well with braised and roasted meats, above all game. It is ideal also with mustards and cheeses.

