

Celebrare la preziosa Terra da cui proveniamo attraverso il vino delle nostre bottiglie è il nostro obiettivo più ambizioso. Per questa ragione abbiamo deciso di stabilire un sodalizio tra i più nobili territori Veneti



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Note intense di frutti rossi da confettura si amalgamano ai peculiari sentori speziati di liquirizia e cioccolato.

Sapore

Sapido e penetrante nelle sue note più decise e tanniche, etereo e omogeneo in quelle più dolci in cui concede un retrogusto di amarena.

Tipologia produttiva

Uve attentamente selezionate vengono poste ad appassire naturalmente su graticci, in seguito avviene una pigiatura a cui segue una tradizionale vinificazione in rosso. Il vino ottenuto viene dapprima affinato in legno e poi ulteriormente in vetro.

Dati tecnici

Alcool 15,00% Vol.

Vigneti

L'allevamento a pergola veronese è diffuso ed adatto al clima della Valpolicella, il Guyot è presente in modo minore.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile a ridotto impatto ambientale; la giacitura collinare favorisce la difesa naturale dalle fitopatie più ricorrenti.

Terreni

La presenza di scheletro garantisce una elevata presenza di "calcare", costituente fondamentale che fa la differenza nelle più prestigiose zone viticole; finezza, complessità e longevità del vino sono direttamente collegati a questo elemento; presenti anche aree a maggiore prevalenza di argille.

Vendemmia

Manuale tra fine settembre e i primi di ottobre.

Uvaggio

Corvina, Corvinone e Rondinella.

Capacità evolutiva

Migliore picco evolutivo a due anni dall'imbottigliamento, di lunga potenzialità nel tempo.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Un vino da meditazione; eccellente nell'abbinamento a carni importanti e tartufo bianco, ma insolito e sorprendente accanto a un tradizionale risotto alla milanese.

Servizio

Va servito a 18°, si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima di servire; se invecchiato versare in decanter e successivamente in bicchieri ampi.

Indicazione in carta vini

Le Mude - Amarone della Valpolicella DOCG, 2021

Celebrating the precious Earth we come from through the wine in our bottles is our most ambitious goal.

For this reason we have decided to establish a partnership among the most noble territories of the Veneto.



DATA SHEET

Color

Intense ruby red.

Nose

Rich notes of red fruit blend with the peculiar hints of licorice and chocolate.

Taste

Penetrating and full body in its clear and tannic notes, ethereal and uniform in its sweeter ones, where it offers a black cherry aftertaste.

Method of production

Highly selected grapes are naturally rack-dried, then the pressing is followed by a traditional vinification in red. The resulted wine undergoes a first aging in oak barrels, then a further aging in bottle.

Technical data

Alcool 15,00% Vol.

Vineyards

The Veronese pergola is widespread and adapted to the climate of the Valpolicella, guyot is present in a lesser extent.

Vineyards management

A sustainable, low environmental impact management system; the hillside location naturally helps protect against the most common vine diseases.

Terrain

A high presence of "limestone" is a fundamental constituent that makes the difference in the most prestigious wine areas; finesse, complexity and longevity of the wine are directly linked to this element; also present areas with greater prevalence of clays.

Harvest

Manual between late September and early October.

Grape

Corvina, Corvinone and Rondinella.

Evolutionary capacity

Best evolutionary peak at two years from bottling, long potential in time.

Formats

0,75 L

Food matching

A wine for contemplation; excellent with rich meats and white truffle, yet unusual and surprising when paired with a traditional Milanese risotto.

How to serve

18 °C, we suggest to open the bottle half an hour before serving; if the wine has aged, decant it and then pour in large glasses.

How to list on wine menu

Le Mude - Amarone della Valpolicella DOCG, 2022