

# Le Mude Amarone della Valpolicella

2021  
Docg

*Le Mude*

*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

# Le Mude Amarone della Valpolicella

2021  
Docg

*Le Mude*

*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, 2021