

VIRGO MORON  
Amarone della Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

CLASSICO  
RISERVA



**Terreni:** Calcarei di medio impasto.

**Posizione ed età dei vigneti:** sulla collina "Moron", ad un'altezza media di 200m. I vigneti hanno un'età compresa tra i 20 e 30 anni.

**Vitigni:** Nasce da una accurata selezione di corvina, molinara e rondinella, ottenute da un vigneto con una buona densità di impianto. Produzione per ettaro: 80q/circa per ettaro.

**Vinificazione:** Tradizionale. In gennaio le uve vengono pressate in maniera soffice e fatte macerare sulle bucce, con rimontaggi giornalieri per estrarre tutti i profumi e il colore che caratterizza questo vino. La fermentazione è avvenuta in acciaio.

**Affinamento:** L'Amarone è il vino principe della zona, ottenuto solo con uve di ottima qualità. La permanenza in legno piccolo regala al gusto rotondità e struttura. Per questo motivo si lascia il vino a maturare per 30 mesi in barriques di rovere di Allier da 225 litri e 12 mesi in botti di rovere francese da 1000 litri per poi passare all'imbottigliamento. Si prosegue l'affinamento in bottiglia per almeno 1 anno.

**Colore:** Rubino molto scuro con sfumature rosse che tendono al granato con il passare degli anni.

**Profumi:** Si presenta con un bouquet complesso di note floreali, con buoni sentori di frutta matura e di spezie. Con un pò di attenzione si percepiscono fiori come la viola, il giaggiolo e la rosa, ben armonizzati da note di ciliegia sotto spirito, marasca e prugna.

**Gusto:** In bocca l'Amarone è ampio, caldo, morbido come il velluto, elegante e con una buona persistenza che lo rende armonico.

**Soil:** Calcareous soil.

**Age and position of the vineyards:** Vineyards on "Moron" hill with an average altitude of 200 mt. Average age between 20 and 30 years.

**Vineyards:** From selected vineyards of Valpolicella; Corvina, Corvinone Rondinella.

**Production per ha:** 80q/ha.

**Harvest:** Hand - harvest. After about 100 day of drying process, the grapes had shed 35-38% of their weight. Extreme care exercised to maintain clean, healthy grapes throughout the process.

**Vinification:** Traditional. In January soft-pressing of the grapes and maceration on the skins with daily remontages in order to extract all the fragrances, perfumes and the colors typical of this wine.

**Refinement:** 30 months in 225 liter Allier oak barriques and 12 months in 1000 liter French oak barrel to gain roundness and structure. One year of refinement in bottle.

**Color:** Deep ruby color with red shades tending to garnet with the ageing.

**Bouquet:** Intense complex bouquet with multi-layered aromas of dark flowers like violets red roses, cherries preserved in alcohol, morels and plums. Hints of black pepper, liquorice and plain chocolate.

**Flavor:** Wide, warm, elegant and velvety in the mouth with a long persistence and harmony.

