



# Maso Maroni

**AMARONE**  
della Valpolicella  
D.O.C.G.

**TERRITORIO:** Località Maroni.

**DENOMINAZIONE:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

**VIGNETO:** Maso Maroni.

**UVE:** Corvina, Corvinone, Rondinella.

**ZONA DI ORIGINE:** Vigneti di proprietà provenienti dalla località Maroni a 300 metri di quota.

**CARATTERISTICA DEI VIGNETI:** Situati in posizione collinare su terrazze a secco dette anche marogne, con esposizione sud, sud-ovest. Terreno argilloso e fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gnjot con una densità di 5000 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** Effettuata a mano in piccole casse tra la fine di settembre e l' inizio di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** Viene effettuata dopo un appassimento di circa 120 giorni nel nostro fruttai con un calo ponderale del 50%. L'uva pigiata scende per gravità in piccoli tini in acciaio da 50 Hl. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione. Fermentazione controllata 14-19°C.

**MATURAZIONE:** Affinamento per 24- 30 mesi in legno selezionato e successivamente sei mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino scuro, si presenta con note gentili di frutta rossa che ricordano la ciliegia matura, la prugna, la mora, sentori di spezie, cioccolato bianco e nocchie; corposo, avvolgente e morbido, tannini fitti e setosi di rara eleganza e lunga persistenza.

**ABBINAMENTI:** Indicato con grigliate, secondi piatti di cacciagione, stracotti di asino e cavallo, carni di manzo e bisonte, e meraviglioso compagno di formaggi stagionati. Ottimo a fine pasto da solo o accompagnato a cioccolato fondente.

**ALCOOL:** 16% Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

Maso Maroni – Contrada Maroni, 37142 Verona Italy  
Tel. + 39 045 8700753 – +39 340 2395588  
[www.masomaroni.it](http://www.masomaroni.it) – [info@masomaroni.it](mailto:info@masomaroni.it)