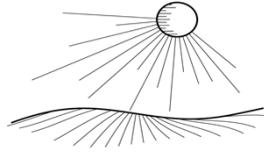


I CAMPI



Amarone della Valpolicella DOCG

Campi Lunghi



Denominazione : Amarone della Valpolicella DOCG

Nome del Vino : Campi Lunghi

Uvaggio : Corvina e Corvinone 85%, Rondinella 10%
Croatina 5%

Zona di produzione : Progno di Cellore, Alta Val d'Illasi

Anno d'impianto : dal 1971 al 2003

Densità d'impianto : 3000-8000 ceppi/HA

Resa per ettaro : 5.000/7.000 Kg uva /ha

Resa per pianta : 0,6-1,2 Kg d'uva

Sesto d'impianto : 1 x 3 m - 0,65 x 2 m

Superficie vigneto : 1 Ha

Altimetria del vigneto : 270 m. slm

Esposizione : sud-sud est

Sistema di allevamento : Guyot e Pergoletta Veronese

Tipologia di terreno : ciottoloso

Note climatiche : zona ben esposta e ventilata

Epoca di vendemmia : Settembre/Ottobre

Diraspapigiatura : si

Macerazione : 10-15 giorni

Illimpimento : statico-naturale

Recipiente di fermentazione : inox-legno

Temperature di fermentazione : 23-25°C

Lieviti : selezionati in azienda

Durata fermentazione : 10-15 giorni

Fermentazione malolattica : totale nel legno

Elevage : 6 mesi sui lieviti con batonage

Imbottigliamento : settimana di Pasqua

Affinamento in bottiglia : minimo 12 mesi prima della vendita

Grado alcolico : 15,5% vol.

Acidità totale : 6,5 gr/litro in acido tartarico

PH : 3,42

Estratto secco netto : 42 gr/litro

Migliore picco evolutivo : a due anni dall'imbottigliamento

Capacità di affinamento : molto lunga